EL COCIDO DE HINOJOS

La receta es: habichuelas blancas, el rabo de cerdo, todo eso salado, tocino, se le echa una pata o dos según la gente que vaya, no?... y un trozo de costilla, los hinojos, y luego ya, casi cuando se vaya a apartar, para que no coja mucho gusto, se le echa el chorizo, morcilla también. Y un poquillo de arroz, pero no mucho para que no esté muy espeso con todo lo que lleva y está muy bueno. Y un ajo machacado, cuando vas a echarle el arroz le echas un ajo machacado en el mortero y esta bueno, buenísimo. Por lo menos esa comida es tradicional de aquí de Jete, porque luego hacen en otro sitio pero le echan garbanzos y patatas, pero lo que es el cocido de aquí está riquísimo.