



Recetas de Cocina

Cocido Madrileño

Ingredientes:

500 gr de morzillo de ternera
½ gallina
3 huesos de caña
1 punta de jamón serrano
150 gr de tocino entreverado
1 chorizo
1 morzilla
250 gr de garbanzos
1 kg de repollo
750 gr de patatas peladas
3 zanahorias
3 dientes de ajo
150 gr de fideos finos
1 rama de apio
1 dl de aceite de oliva virgen
2 ½ dl de sala de tomate

Preparación

Se pone la noche anterior los garbanzos en agua con sal.

Se colocan los garbanzos en una red.

Se pela la zanahoria, se lava y corta en varios trozos el apio.

En una olla grande se pone un poco de aceite y se coloca la carne, los huesos, la gallina, el tocino, las zanahorias, el apio, se cubre de agua y se pone a hervir.

Espumar, se pone a fuego lento y se le añaden la red con los garbanzos dejándolo hervir durante unas 3 horas, transcurridas unas 2 ½ horas se le añaden las patatas (previamente peladas, lavadas y cortadas en dos o tres partes dependiendo de su tamaño).

Se lava el repollo y se corta en juliana y se pone en una olla a hervir con el chorizo.

La morzilla se cuece en otra olla a parte.

En otra olla se separa parte del caldo y se le añaden los fideos para preparar la sopa.

Se sirve primero la sopa, seguido de las verduras, repollo, carne, gallina, chorizo, morzilla.

Se pone una salsera con la salsa de tomate, para quien se la quiera servir.

Autor: