Cocido Madrileño

Publicado en The Spanish Cuisine (https://thespanishcuisine.com)



Nivel de dificultad: Fácil Nivel Calórico: Nivel calórico alto Precio Aproximado: 5 - 10 €

Ingredientes

```
500 g
garbanzos
cuarto trasero de pollo (or cuarto trasero de gallina)
morcillo de ternera (anterior o delantero)
patatas (grandes)
zanahorias
1
puerro
1/2
repollo (opcional)
sal (1 cucharada)
pimienta negra (1/2 cucharadilla)
3 I
agua
1
chorizo (de cocinar)
150 g
tocino de cerdo (opcional)
morcilla (opcional)
hueso de vaca
1
```

THE SPANISH CUISINE

Cocido Madrileño

Publicado en The Spanish Cuisine (https://thespanishcuisine.com)

hueso de espinazo de cerdo 2 huesos de punta de jamón 150 g fideos

Instrucciones

- 1. Dejar en remojo y con abundante agua los garbanzos la noche anterior o durante al menos 8-10 horas.
- 2. Escurrir una vez pasado el tiempo en remojo y reservar.
- 3. Limpiar y desgrasar el pollo. Si se desea se puede dejar con piel, pero nosotros recomendamos quitarla para que el cocido sea menos graso.
- 4. Limpia y desgrasa el morcillo de ternera.
- 5. Pela las patatas y las zanahorias.
- 6. Pela y limpia bien el puerro. En el caso que quieras añadir repollo debes limpiarlo también.
- 7. En una olla express grande echa los garbanzos, el pollo, el morcillo de ternera, las patatas, zanahorias, el puerro y el chorizo. En caso de que optes por hacer alguno de los ingredientes opcionales como el repollo, tocino y/o morcilla añádelos a la olla.
- 8. Añade 3 litros de agua, una cucharada de sal y media cucharadilla de pimienta negra molida. Puedes echar un pequeño chorro de aceite de oliva pero no es necesario.
- 9. Pon a calentar a fuego fuerte la olla sin cerrarla y espera a que empiece a hervir.
- 10. Una vez que empiece a hervir espera 2-3 minutos y con la ayuda de una espumadera retira la espuma que se habrá acumulado en la superficie de la olla. Esto hará que el cocido no sea tan graso y no por ello perderá sabor.
- 11. Una vez retirada la espuma añade 1 hueso de vaca, 1 hueso de espinazo de cerdo y 2 huesos de puntas de jamón.
- 12. Cierra la olla express y cocina durante 18-20 min a máxima presión.
- 13. Una vez pasados 18-20 minutos retira del fuego y espera que baje la presión antes de abrir la olla.
- 14. Abre la olla y con la ayuda de una espumadera ve retirando, escurriendo y dejando los ingredientes en 2 fuentes, intentando no sacar apenas caldo de la olla. Normalmente dejaremos en una fuente todos los garbanzos y en otra la carne, pollo y las verduras. Los huesos se pueden tirar. Reserva el caldo.
- 15. Puedes cortar en rodajas el chorizo y la morcilla así como desmenuzar la carne y el pollo.
- 16. Pon el caldo, que seguirá bastante caliente, en una olla más pequeña y calienta a fuego mediofuerte ya que lo usaremos para hacer una sopa. En caso de que veas que hay mucho caldo para la sopa no eches todo y reserva para otro día o para congelar.
- 17. Una vez esté caliente añade los fideos y cuece durante 2-3 minutos o lo que indique el paquete de fideos usado.
- 18. Sirve la sopa con fideos y acompaña con las bandejas de garbanzos, carne y verduras. Puedes servirlo todo junto o tomar primero la sopa y después el resto de ingredientes, es una cuestión de gustos.

URL de origen: https://thespanishcuisine.com/es/recetas/cocido-madrileno-tradicional