

**Creador:** Barça-Madrid



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Ser madrileño hasta la médula

## Descripción:

Aquí va el plato por excelencia de los Madridistas. Un buen cocido madrileño, que nos da energía para ganar los clásicos. ¡Hala Madrid!

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 gramos de garbanzos
- 1 cebolla
- 500 gramos de carne
- 2 pechugas de pollo
- 4 chorizos
- 1 trozo de tocino
- 3 zanahorias
- 4 patatas
- Fideos
- Aceite de oliva
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos los garbanzos a remojo el día anterior

### Paso 2

Echamos a un olla todos los ingredientes, salvo los garbanzos, chorizos y la verdura. Vamos retirando la espuma que se va generando. Echamos agua si lo necesita. Mantenemos el fuego en niveles medios.

### **Paso 3**

*Cuando empiece a hervir añadimos los garbanzos y la verdura*

### **Paso 4**

*A falta de media hora añadimos los choricitos y las patatas*

### **Paso 5**

*Una vez hecho colamos el caldo y les añadimos los fideos*

### **Paso 6**

*Sólo queda comernos los garbanzos como nos comemos a los culés en el campo.*