Cocido Madrileño

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Paco Llull **Recetizador:** trencitas

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico
El truco de esta receta:
Acompañar con salsa de tomate, cebolla cortada y guindillas verdes en vinagre.

Descripción:

La mejor representación de la gastronomía madrileña.

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr de Garbanzos
- 1/2 K de Morcillo de Ternera
- 1 Hueso de Ternera
- 1 Pechuga de Gallina
- 4 Chorizo
- 2 Patatas
- 2 Zanahorias
- 1 pequeño de Repollo
- 200 gr de Tocino
- Hueso de Jamón
- 2 dientes de Ajo
- Fideos finos
- Aceite
- Sal
- 2 Huevos
- 4 cucharadas de Pan rallado
- Aceite de Oliva
- Perejil picado
- 100 gr de Picadillo de Jamón

Preparación:

Paso 1

La noche anterior dejamos los garbanzos en remojo, en abundante agua.

Paso 2

Ponemos en una olla el morcillo, el hueso blanco, el hueso de jamón y el tocino. Cubrimos con abundante agua

fría y llevamos a ebullición.

Paso 3

Ponemos los garbanzos dentro de una red y los incorporamos a la olla. Desespumamos, tapamos y cocemos durante una hora.

Paso 4

Pasado este tiempo, añadimos los chorizos, la gallina, las zanahorias peladas y cortadas en trozos grandes y las patatas peladas y enteras. Sazonamos y cocemos tapado durante otra hora más.

Paso 5

En una cazuela aparte, cocemos el repollo picado en agua hirviendo con sal, durante unos 40 minutos. Cuando esté cocido escurrimos y dejamos reservado al calor.

Paso 6

En un bol batimos 2 huevos junto con un un 1/2 diente de ajo triturado, perejil picado y el picadillo de jamón. Sazonamos y vamos añadiendo pan rallado poco a poco (unas 4 cucharadas) y sin dejar de batir hasta que tengamos una masa ligera. En una sarten con aceite caliente vertemos cucharadas de la masa y doramos por los dos lados. Cuando estén doradas las sacamos y las añadimos a la olla del cocido para que se cuezan durante unos 15 minutos.

Paso 7

Colamos el cocido y preparamos una sopa con el caldo y los fideos.

Paso 8

En una sartén con aceite caliente, doramos los ajos cortados en rodajas y los echamos sobre el repollo.

Paso 9

Se sirve primero la sopa y a continuación las carnes, las legumbres y las verduras con las bolas, todo ello repartido en distintas fuentes.