

Cocido Madrileño

Lista de la Compra:

- 3 Zanahorias. Coste 0,35 €
- 2 Patatas. Coste 0,16 €
- 2 Nabos. Coste 1,34 €
- 2 Puerros. 0,9 €
- 1 Ramita de Apio. 0,78 €
- 200 Gramos de Garbanzos Pedrosillano. Coste Caja de 550 gramos 1,25 €
- 1 Muslo de Pollo. Coste 1,03 €
- 1 Hueso de Jamón. Coste 0,8 €
- 250 Gramos de Morcillo. Coste 1,89 €
- 1 Hueso de Caña. Coste 0,75 €
- 1/2 Chorizo. Coste 0,70 €
- 150 Gramos de Tocino. Coste 0,51 €
- Un Buen Puñado de Fideos Cabellines. Coste de un paquete 0,77 €

Coste Aproximado para 4 personas 11 €

Elaboración.

El cocido es un plato cuya preparación se inicia la noche anterior, cuando pondremos los **garbanzos** a remojo en agua templada con dos **cucharadas** soperas de sal.

Al día siguiente prepararemos una olla con agua fría junto con los garbanzos, la verdura y toda la carne, a excepción del muslo de pollo y del chorizo, es preferible que no escatimemos en este punto ya que **a más agua mas sopa de cocido tendremos.**

Ponemos el fuego y cuando rompa a hervir lo bajamos para que continúe cociendo lentamente, no olvidemos tapar la olla.

Notaremos que al rato se producirá **espuma en la superficie**, producto de las **impurezas** de la carne, entonces tendremos que espumar.

Espumar

Espumar es retirar la espuma o impurezas que suben a la superficie de un caldo con una espumadera.

Pasada una hora añadiremos el **chorizo** y el **muslo de pollo**, volvemos a espumar (esto lo haremos tantas veces sea necesario) y volvemos a tapar.

El cocido para que quede sabroso y con una carne y unos garbanzos perfectos **debe cocer aproximadamente tres horas y media.** Una hora antes de terminar la cocción se pone la sal.



www.elgorroblanco.com

Cuando haya acabado de cocer el cocido retiraremos tanto caldo como sopa queramos preparar. No debemos de olvidar que hay que dejar algo de caldo en la olla para que no se nos sequen el resto de ingredientes.

Los fideos se hervirán entorno a unos cinco minutos, para que nos queden perfectos es bueno que respetemos el tiempo de cocción que viene el la bolsa de fideos.

Por último toca presentar este maravilloso plato, nosotros lo hicimos así.

Esperemos que os guste. Un abrazo!!!!