

Cocido Madrileño



Ingredientes:

- 420 gr. de garbanzos.
- 420 gr. de morcillo.
- ¼ kg. de pollo.
- 125 gr. de chorizo.
- 2 zanahorias.
- Punta y hueso de jamón.
- 160 gr. de tocino.
- 1 morcilla.
- 1 cebolla.
- 1 repollo.
- 1 diente de ajo.
- 2 patatas.

Preparación:

Es indispensable para esta receta que los garbanzos sean tiernos, de modo que ponerlos en un cuenco con agua toda la noche del día anterior a preparar este plato, para que se ablanden con un poco de sal.

Cuando estén listos, los colamos y escurrimos bien, dejándolos a un lado para cuando los necesitemos.

Ponemos una olla grande al fuego con bastante agua, unos dos litros. Ahora lavamos los siguientes ingredientes y luego los agregamos a la olla: el tocino, la punta de jamón y sus huesos, y por último el morcillo. Ponemos a media potencia y esperamos a que empiece a hervir. Se formará espuma en el agua, así que con ayuda de una espumera la quitamos.

Una vez retirada la espuma, agregamos los garbanzos. Reducimos la potencia a fuego bajo y dejamos que se haga todo por unas dos horas más o menos.

En una olla aparte ponemos el repollo bien picadito, utilizando un poco del caldo que se está haciendo en el cocido, junto con el chorizo y la morcilla. Dejarlo cocer.

Cuando el cocido de la olla principal lleve alrededor de una, pelamos y lavamos las patatas, que troceamos y agregamos. Las zanahorias las pelamos y limpiamos también con agua, para agregarlas enteras. Por último echar el pollo. Si vemos que nos vamos quedando sin agua, tenemos que agregar más, pero para no estropear el plato tenéis que agregarla caliente.

Pasado el tiempo de cocción de los garbanzos, el caldo lo echamos en una cacerola aparte, donde podemos usarlo para hacer fideos o arroz. Repartimos todo lo que tenemos de la segunda olla, así como los garbanzos que hemos cocido, en los distintos platos. Luego cubrimos con el caldo y, en el caso de que hayamos hecho fideos o arroz también lo ponemos.

Ahora solo falta ocuparnos del ajo, que lo pelamos, picamos y servimos con el repollo.

Lo que es el pollo, las patatas y la zanahoria se puede colocar en una bandeja y que cada persona se ponga lo que desee en el plato. O bien se puede repartir directamente en la cocina, como mejor lo veáis vosotros.