



COCIDO MADRILEÑO EN 3 SIMPLES PASOS

Preparación

Se ponen los garbanzos en remojo la noche anterior.
Limpiar las verduras y reservar.
Pelar patatas y dejarlas enteras.
Limpiar la ternera, los huesos y el chorizo.

1



2

Preparar el caldo

En una olla a máxima potencia añadir la carne, los huesos, y el jamón.

Agregar una pizca de sal.

Tras media hora, retirar la espuma que se haya formado y añadir el pollo, los garbanzos y la cebolla.

Tras cocinar durante 1 hora, bajar el fuego y añadir las verduras, las patatas y el chorizo.

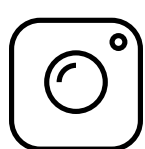


3

Sopa de cocido

Una vez acabado el cocido, colar el caldo para añadir los fideos y hervirlos.

La carne y los garbanzos se puede servir junto a esta sopa o separados.



@GRUPOSERVICATERING

NUTRICION@GRUPOSERVICATERING.COM

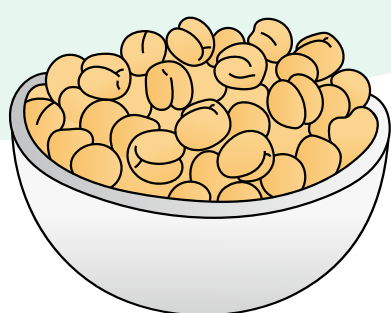




INGREDIENTES PARA UN RICO COCIDO MADRILEÑO

750g de morcillo

1/2 pollo



1kg de garbanzos

1 punta de jamón

1 hueso de jamón

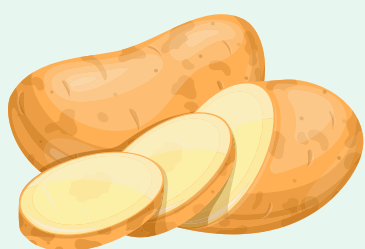
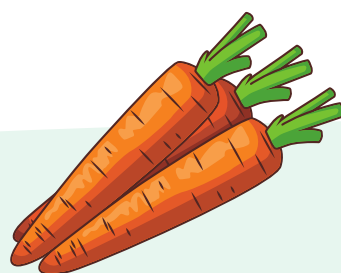


150g de tocino veteado



1/2 repollo

5 zanahorias



5 patatas

1 cebolla



2 chorizos

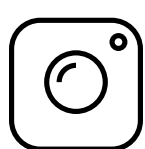
2 huesos de ternera

Aceite de oliva



Sal

Agua



@GRUPOSERVICATERING

NUTRICION@GRUPOSERVICATERING.COM

