



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.

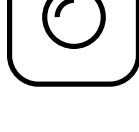


3

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



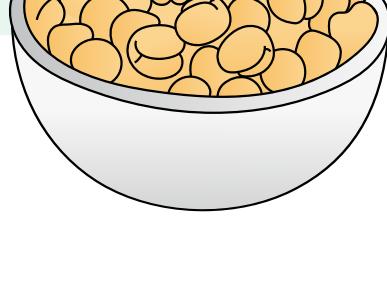


INGREDIENTES PARA UN RICO COCIDO MADRILEÑO

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

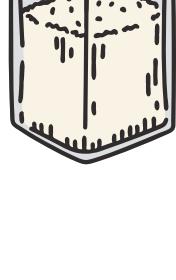


2 chorizos



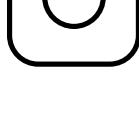
2 huesos de ternera

Aceite de oliva



Sal

Aqua



@GRUPOSERVICATERING

NUTRICION@GRUPOSERVICATERING.COM

