Cocido madridista

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

Creador: Barça-Madrid

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio
El truco de esta receta:
Ser madridista hasta la médula

Descripción:

Aquí va el plato por excelencia de los Madridistas. Un buen cocido madrileño, que nos da energía para ganar los clásicos. ¡Hala Madrid!

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gramos de garbanzos
- 1 cebolla
- 500 gramos de carne
- 2 pechugas de pollo
- 4 chorizos
- 1 trozo de tocino
- 3 zanahorias
- 4 patatas
- Fideos
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos los garbanzos a remojo el día anterior

Paso 2

Echamos a un olla todos los ingredientes, salvo los garbanzos, chorizos y la verdura. Vamos retirando la espuma que se va generando. Echamos agua si lo necesita. Mantenemos el fuego en niveles medios.

Paso 3

Cuando empiece a hervir añadimos los garbanzos y la verdura

Paso 4

A falta de media hora añadimos los choricitos y las patatas

Paso 5

Una vez hecho colamos el caldo y les añadimos los fideos

Paso 6

Sólo queda comernos los garbanzos como nos comemos a los culés en el campo.