

RESTAURANTE BAKARTXO

COCIDO MADRILEÑO

Par 10 personas:

- 1 Kg. de morcillo.
- 2 huesos de ternera.
- 100 grs. de falda de cordero.
- 250 grs. de tocino alto fresco de cerdo.
- 250 grs. de panceta fresca de cerdo.
- 2 chorizos y 2 morcillas de guisar, la morcilla no debe ser asturiana.
- 2 trozos de espinazo fresco.
- 2 puntas de jamón.
- 1 puñado grande de garbanzos por persona, puesto a remojar la noche anterior.
- 1 puerros, 1 zanahorias y un trozo de calabaza roja. 2 tomates blandos y medio nabo.
- Judías verdes o repollo y tres patatas.
- ¼ de gallina.
- Sal y agua.

Este guiso debe hacerse la víspera de comerlo ya que las legumbres están más ricas si reposan un día.

En una olla grande poner todos los ingredientes menos las patatas y las judías verdes, cubrir con agua, ponerle sal y cocer a fuego muy lento unas 10 horas, reponiendo el agua que se va consumiendo durante las primeras 4 horas. El tocino hay que sacarlo en ese momento ya que si no se deshace. También se deben sacar los garbanzos, si cuecen el resto del tiempo pierden sabor. Para tener “localizados” los garbanzos, se deben meter en una red.

Al día siguiente, desgrasar el caldo, poner a calentar y rectificar de sal si fuese necesario. Pelar las patatas y ponerlas a hervir enteras con el caldo.

Pelar y picar las judías verdes y cocerlas unos 20 minutos con caldo del cocido. Rehogarlas con ajos picados.

Hacer la sopa con pasta fina o arroz, según su gusto. Acompañar con la patata.

Comer la sopa, después los garbanzos con las judías o el repollo y por último la carne, tocino, chorizo etc.....

En una salsera poner la salsa de tomate para cocido (encontrareis la receta aquí), es para acompañar a los garbanzos y a la verdura elegida.