

ROPA VIEJA

Este plato se hace utilizando los restos del cocido. El nombre es el que se le da en Madrid.

- Garbanzos, tocino, chorizo, carne, gallina, jamón, etc.
- Cebolla.
- Aceite de oliva.

Picar todos los restos del cocido muy pequeños. Hay que procurar que estén totalmente escurridos.

Pelar y picar la cebolla finamente y pocharla con un buen chorro de aceite de oliva, cuando amarillee, echar en la sartén todos los ingredientes y rehogarlos a fuego lento, moviendo continuamente, durante un cuarto de hora.

Se puede acompañar con la salsa de tomate y cominos.