



Cocido Madrileño

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 200 g de *Chorizo*
- 1 Ud. de *Apio*
- 1 Ud. de *Puerro*
- 1 Cucharada(s) de *Sal*
- 500 g de *Patatas*
- 2 Ud. de *Morcilla*
- 1 Ud. de *Repollo*
- 100 g de *Tocino*
- 1 Ud. de *Pollo*
- 250 g de *Zanahorias*

Preparación

Paso 1 - Preparación de los ingredientes

Lava y pela las **patatas**, **zanahorias**, y el **apio**. Corta las verduras en trozos medianos y reserva. Despieza el **pollo** en partes manejables y corta el **chorizo**, **tocino**, y **morcilla** en rodajas. Asegúrate de retirar cualquier impureza de las carnes para obtener un caldo limpio. **La preparación adecuada de los ingredientes es clave** para un cocido perfecto.

Paso 2 - Cocción de las carnes

En una olla grande, añade agua y lleva a ebullición. Agrega el **pollo**, el **chorizo**, el **tocino**, y los huesos de jamón. Cocina a fuego medio durante aproximadamente 1 hora, retirando la espuma que se forme en la superficie. Este paso es crucial para eliminar impurezas y conseguir un caldo claro. **Una cocción lenta y cuidadosa permitirá que las carnes liberen todos sus jugos** y sabor en el caldo.

Paso 3 - Incorporación de las verduras

Añade las **zanahorias**, **patatas**, **puerro**, **apio**, y el **repollo** a la olla. Cocina a fuego lento durante otra hora, permitiendo que los sabores se mezclen y las verduras se ablanden. **El corte de las verduras debe ser uniforme** para asegurar una cocción pareja. Este paso enriquece el caldo con los nutrientes y sabores de las verduras.

Paso 4 - Cocción de los garbanzos

Añade los **garbanzos** previamente remojados a la olla y continúa cocinando a fuego lento durante 30-45 minutos más, o hasta que los garbanzos estén tiernos. Es importante **remojar los garbanzos durante la noche** anterior para acelerar su cocción y mejorar su textura. Los garbanzos son una fuente importante de proteínas y fibras en el cocido.



Paso 5 - Incorporación de la morcilla

Agrega la **morcilla** y cocina por 15-20 minutos adicionales, asegurándote de que no se deshaga completamente. Ajusta la sazón con sal al gusto. **La morcilla añade un sabor profundo y único** al cocido, por lo que es importante manejarla con cuidado para que mantenga su forma.

Paso 6 - Reposo del cocido

Retira del fuego y deja reposar el cocido durante unos minutos antes de servir, permitiendo que los sabores se asienten. **El reposo es esencial para que los sabores se integren** y el caldo adquiera una mayor profundidad de sabor. Durante este tiempo, el cocido alcanza su máxima expresión culinaria.

Paso 7 - Presentación del plato

Sirve el **Cocido Madrileño** en platos hondos, asegurándote de repartir equitativamente las carnes, verduras y garbanzos. El caldo se puede servir aparte en tazones. **La presentación debe ser apetitosa y equilibrada**, mostrando la riqueza de ingredientes y colores del cocido.

Paso 8 - Disfrutar

Disfruta de este tradicional plato madrileño caliente, acompañado de un buen pan. El cocido madrileño es perfecto para compartir en familia o con amigos, **brindando una experiencia gastronómica reconfortante** y llena de sabor.