

EL COCIDO MADRILEÑO, LOS TRES VUELCOS



Ingredientes:

- GARBANZOS DE GREDOS
- TERNERA (MORCILLO)
- PANCETA SALADA
- COSTILLAR CARNOSO
- HUESOS DE JAMÓN
- CUELLO DE CORDERO
- CANILLAS
- POLLO Y GALLINA
- CHORIZO
- MORCILLA
- ZANAHORIAS
- JUDÍAS
- REPOLLO
- PATATAS

Elaboración:

Poner a remojar los garbanzos en agua y sal (12 horas) Después, poner en una cacerola con agua y poner al fuego. Una vez caliente el agua, despumamos, le incorporamos los huesos de jamón, canillas, costillar carnoso, panceta salada, ternera y el pollo.

Dejamos hervir y lo despumamos cuantas veces sea necesario. Incorporamos las judías, repollo, zanahorias, patatas, si puede ser en saquitos para sacar cuando este cada cosa.

Una vez tiernos los garbanzos y la pringá las vamos sacando dependiendo del tiempo de cocción de cada producto.

Colamos el caldo del cocido, una vez colado dejamos hervir y preparamos la sopa (pan, fideos, arroz, etc...) opcional albóndigas de carne

Cocemos aparte la morcilla y chorizo

Troceamos la pringá y la colocamos en una fuente

La misma operación con la verdura, garbanzos, zanahorias, repollo salteado con ajos fritos, judías y patatas en una fuente

Servimos la sopa, que se puede hacer con pan, con pasta o con arroz, la verdura con los garbanzos y por último la pringá.