



Ritos y secretos del cocido madrileño

Ingredientes:

Patatas, Garbanzos, Chorizo, Tocino, Carne de Morcillo, Gallina, Hueso de Jamón, Repollo y Fideos.

Preparación:

- *Poner los Garbanzos en remojo la noche anterior.*
- *En un puchero de barro, hecho a mano, se introduce el codillo de Jamón, la carne de Morcillo, el Tocino, el Chorizo, la Gallina y los Garbanzos.*
- *Añadir agua y poner todo a fuego lento de carbón de encina durante seis horas.*
- *Una antes de terminar la cocción, añadir las patatas y la sal.*
- *Cocer y rehogar la verdura con aceite y ajo.*
- *Cocer los fideos con un trozo de chorizo.*

