



# COCIDO MADRILEÑO

## INGREDIENTES

(Para 4 personas)  
300 gr de garbanzos LUENGO  
300 gr de morcillo o zancarrón  
1 muslo de pollo  
1 chorizo EL CHICO  
150 gr de tocino ibérico  
2 puntas de jamón LA HOGUERA  
2 zanahorias  
2 patatas  
1 cucharada de pimentón picante DUCROS  
1 cucharada de pimentón dulce DUCROS  
1 diente de ajo

## ELABORACIÓN

Ponemos los garbanzos a remojo, la noche anterior, en agua templada.

Al día siguiente los escurrimos, y los colocamos en la olla exprés con dos litros y medio de agua templada y el resto de ingredientes.

Cerramos la olla y cocinamos durante 20 minutos a fuego fuerte. Retiramos la espuma que se ha formado al hervir con la ayuda de una espumadera.

Abrimos la olla y colocamos los ingredientes, por separado, en una cazuela de barro.

Hacemos un refrito con ajo y pimentón y echamos un poco del caldo de la cocción. Añadimos esto a los garbanzos y dejamos que hierva unos minutos. Lo servimos en una cazuela de barro.



PRECIO  
BAJO



TIEMPO  
180'



DIFICULTAD  
3/10



SALUDABLE  
8/10