



## COCIDO MADRILEÑO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO  
Intermedio 15 min+remojo 3 h

### Ingredientes (4 raciones)

**Garbanzos:** 500 g  
**Repollo:** 1 kg  
**Zanahorias:** 1/2 kg  
**Patatas medianas:** 4 unidades  
**Puerro:** 2 unidades  
**Morcillo:** 1/2 kg  
**Tocino fresco:** 150 g  
**Pechuga de gallina:** 1/2 unidad  
**Chorizo:** 1 unidad  
**Morcilla de arroz o cebolla:** 1 unidad  
**Punta de jamón serrano:** 1 unidad (se puede sustituir por un hueso de jamón)  
**Hueso de codillo de vaca:** 1 unidad  
**Huesos de caña de vaca:** 2 unidades  
**Fideos:** 250 g  
**Ajo:** 2 dientes  
**Aceite:** al gusto  
**Sal:** al gusto



### Preparación

1. La noche anterior, poner los garbanzos en remojo en agua templada con un poco de sal.
2. Llenar una olla grande con agua fría y añadir el morcillo, los huesos de caña, el hueso de codillo y el tocino.
3. Calentar y, al romper a hervir, añadir los garbanzos escurridos. Dejar cocer a fuego lento.
4. Tras una hora, espumar el caldo y añadir la gallina. Tapar la olla.
5. Una hora después, sazonar y añadir las zanahorias peladas y cortadas por la mitad longitudinalmente. Añadir también el puerro cortado en 2 o 3 trozos.
6. Retirar parte del caldo para la sopa y reponer con agua caliente en la olla.
7. Tras media hora, añadir las patatas peladas y lavadas. Dejar hervir otra media hora hasta que esté listo.
8. Picar, lavar y cocer el repollo aparte. Antes de servir, rehogarlo en una sartén con aceite y los ajos picados.
9. Cocer o freír la morcilla y el chorizo por separado, según se prefiera.
10. Hervir los fideos en el caldo apartado durante 15 minutos.
11. Servir la sopa primero. En una fuente aparte, poner las carnes, y en otra los garbanzos, la verdura y las patatas.

### Notas

- Se sirve en la mesa, siendo la forma tradicional la de los tres vuelcos, primero la sopa con los fideos, segundo los garbanzos y las verduras y por último las carnes y chacinas.
- Como acompañamiento, algo de pan y poco más ya que es un plato único y contundente.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
JuCaSaTa	Cocido madrileño	Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
		Vegetales y Veganos	01	12-11-2025	