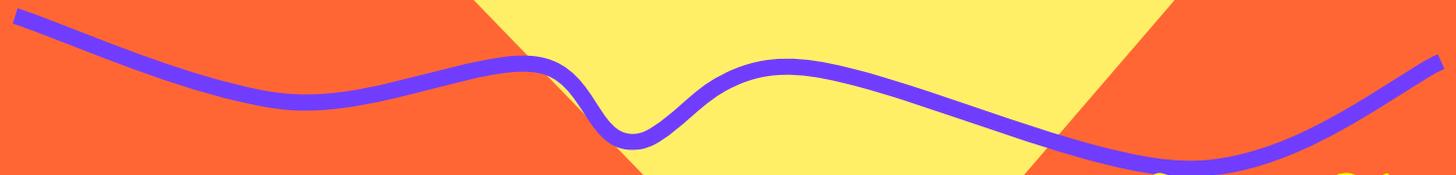




Raciones Habituales



Hugo Barragán Prada



Grupo B1

Ángeles Carbajal Azcona

Cocido Madrileño

En olla expres se ponen todas las verduras durante 15 minutos y se dejan a parte el caldo y las verduras escurridas.

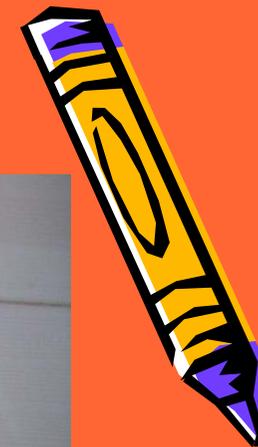
A continuación se ponen en la olla los garbanzos, la carne, la panceta y la punta de jamón cubiertos de agua durante 35 minutos. A parte se cuecen la morcilla y el chorizo.

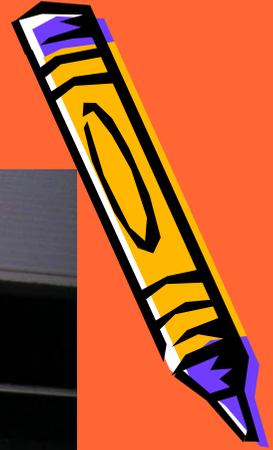
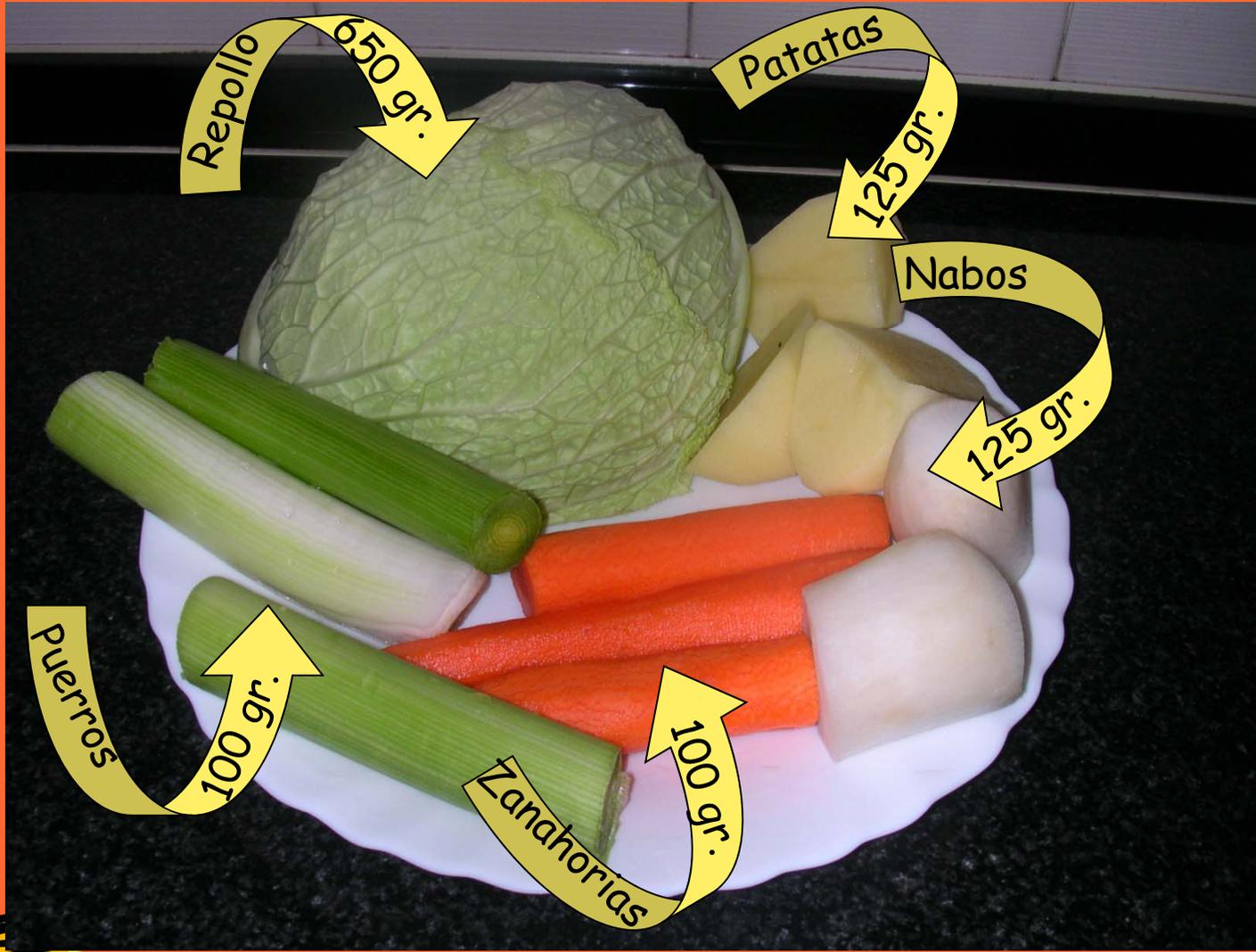
El repollo se rehoga con aceite de oliva y 2 cabezas de ajo.

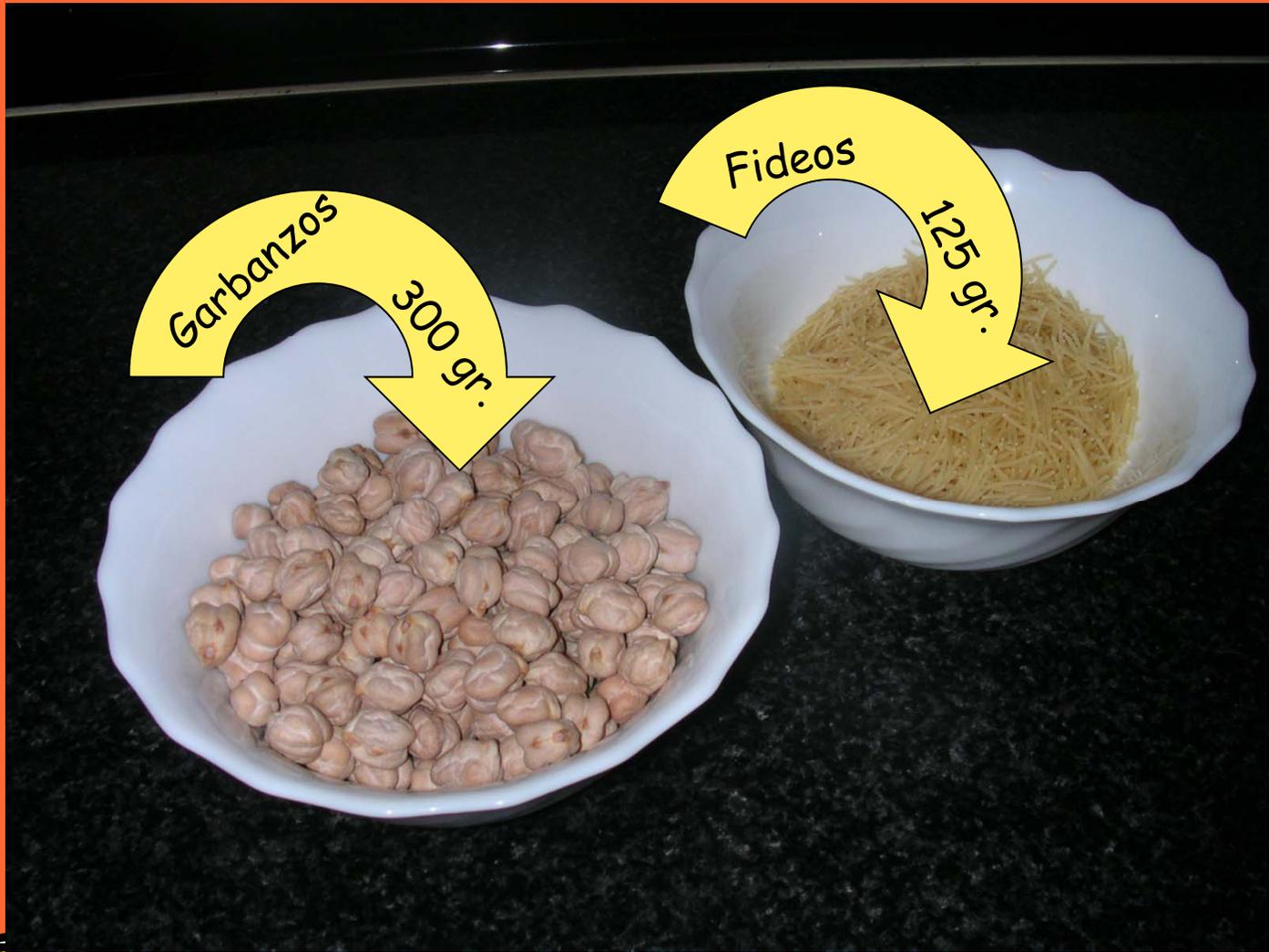
Con parte del caldo de las verduras y de la carne, garbanzos etc. Se hace la sopa de fideos



Se sirven: La sopa, las verduras con los garbanzos y finalmente el resto de los ingredientes



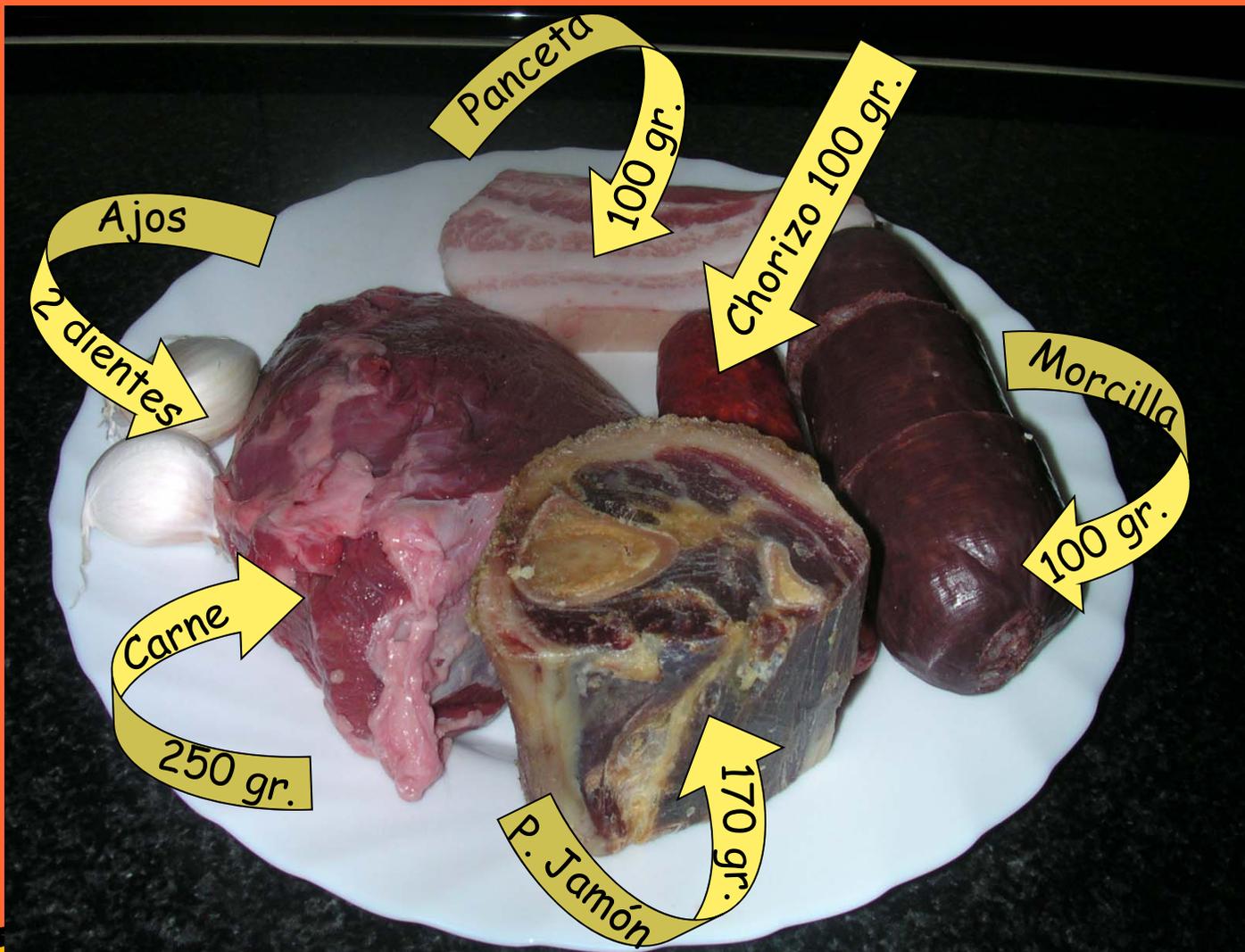




Garbanzos
300 gr.

Fideos
125 gr.







Emplatado



Ensalada



Emplatado

