

## INGREDIENTES

400 g de garbanzos  
2 chorizos  
1 morcilla de cebolla  
1 trozo de tocino ibérico  
1 buen pedazo de morcillo  
3 huesos de caña  
2-3 huesos de jamón  
1 espinazo de cerdo salado  
2 cuartos de gallina  
½ repollo  
1 cebolla grande  
1 nabo  
3 zanahorias  
4 patatas  
Agua para cubrirlo todo  
Fideos al gusto para hacer la sopa (un par de puñaditos por persona)

## PREPARACIÓN

Como bien es sabido, ponemos **los garbanzos a remojo la noche anterior**, bien cubiertos de agua.

Al día siguiente, ponemos en una cazuela los embutidos con el repollo entero, el nabo, las zanahorias y las patatas, todo pelado. Cubrimos de agua, llevamos a ebullición y cocemos lo necesario **para que las verduras se ablanden**, una media hora.

En la olla a presión ponemos **las carnes, los huesos y los garbanzos** escurridos del agua de remojo y bien guardados en una redcilla de las especiales para este menester. Cubrimos de agua, llevamos a ebullición y tapamos la olla. Cocemos 60-80 minutos.

Es buena idea hacer el cocido con antelación si se quiere **desgrasar bien el caldo**.

Mezclamos el caldo de ambas ollas en una sola, colándolo, y dejamos enfriar para poder así **quitar fácilmente la grasa de la superficie con una cuchara**.

Con el caldo bien desgrasado y convenientemente **ajustado de sal** hacemos la sopa de fideos, hirviéndolos los minutos indicados en el paquete.

Servimos el cocido madrileño en **dos o en tres vuelcos**: la sopa calentita y después dos fuentes, una con las verduras y los garbanzos, y otra con las carnes y embutidos. Hay a quien le encanta untarse el tocinillo en el pan, y también el tuétano de los huesos.

De cocido se aprovecha todo. Si sobra, se puede hacer una ropa vieja desmenuzando las carnes y añadiendo un buen tomate frito casero.

¡Buen provecho!