

Alfarería Raimundo Sánchez da las claves para hacer un buen cocido madrileño

[Multimedia](#)

Siempre es buen momento para preparar este plato tan típico de la comunidad de Madrid

El cocido madrileño es una de las recetas que más gusta cocinar sin importar la época del año. Por eso, en Alfarería Raimundo Sánchez recomiendan hacer este tipo de platos en una olla de barro para no perder su esencia. Esta receta se debe tener siempre en cuenta en cualquier hogar. Por todos estos motivos, Alfarería Raimundo Sánchez explica [cómo hacer cocido madrileño](#) y la lista para tener todo lo necesario en la nevera, disfrutar cocinando y deleitar a los invitados, bien sea, familia o amigos.

En Alfarería Raimundo Sánchez utilizan ollas de barro para darle un toque exquisito al plato y sorprender siempre a los invitados, pero estos utensilios no pueden colocarse en frío, es decir, sin alimentos, por lo que se debe preparar con precaución para no dañarlo. Sirve para vitro cerámicas u otros estilos de cocción, pero no para inducción.

Ingredientes para el cocido madrileño:

Para 6 personas:

-300 gramos de garbanzos

-200 gramos de tocino

-400 gramos de morcilla

-3 huesos de espinazo de cerdo salado

-2 huesos de rodilla de ternera

-3 huesos de caña de tuétano

-3 chorizos frescos (si son pequeños, 4)

-150 gramos de gallina

-150 gramos de fideos gruesos

-2 zanahorias

-3 patatas

Cómo elaborarlo:

El día anterior poner a remojo los garbanzos con sal gorda para que así no se deshagan en el momento de la cocción. Antes de comenzar a cocinarlos, se debe añadir el agua fría, los huesos, las carnes y la punta del jamón. Comenzar la cocción poco a poco e ir quitando la espuma que se va formando de la evaporación con una espumadera. Si se ve que se va evaporando el agua demasiado, se debe ir poniendo más poco a poco.

El fuego debe estar siempre a medio gas y cuando empiece a hervir se añaden los garbanzos, previamente escurridos y lavados y, si se puede, utilizando una malla para poderlos retirar cuando estén cocidos y servirlos en los tres vuelcos tradicionales. Todo esto, se debe dejar hervir durante dos horas a fuego lento.

Las morcillas y los chorizos se cuecen paralelamente para que no se vuelva el caldo muy grasiento. Cuando esté casi del todo hecho el cocido se deben incorporar a la olla las zanahorias y las patatas peladas.

Los 3 volcados tradicionales son:

-Se quitan las carnes y se sirven en una fuente de barro con los chorizos y morcillas.

-En otra fuente, se colocan los garbanzos, zanahorias y patatas.

-Y en el puchero, se pone a hervir el caldo que se ha formado y se añaden los fideos durante 5 minutos.

Cuando finaliza este proceso ya está el cocido madrileño listo para servir. Dos de las partes en fuentes de barro y la sopa en la olla de barro para que conserven su calor todo el tiempo. En Alfarería Raimundo Sánchez apuestan por la tradición en cada una de las elaboraciones y más en platos como éste. Combinando tradición e innovación para así deleitar a los comensales.
