



Cocido de garbanzos

Ingredientes

- 400 g garbanzos
- 2 patatas medianas
- 1 zanahoria grande
- 1 morcilla de Burgos
- 1 trozo de bacón de unos 2 cm
- 1 trozo de chorizo de sarta de unos 15 cm
- 1 hueso de jamón
- 1 cuarto trasero de pollo
- 1 hueso de ternera
- 250 g de carne de morcillo u otra para cocido
- 125 g de fideos finos.

Preparación

Dejar durante toda la noche los garbanzos remojando en agua a la que se añade una cucharada de sal .

Ecurrir los garbanzos y ponerlos en la olla a presión .

Añadir las patatas peladas y troceadas .

Raspar la zanahoria y añadirla entera .

Añadir la morcilla, el chorizo, el bacón, la carne, los huesos y el pollo .

Cubrir con agua .

Cerrar la olla y ponerla al fuego, cuando coja presión poner el fuego al mínimo y dejar cocer 35 minutos (dependerá del modelo de la olla, consultar tiempos en el manual de la olla) .

Dejar que la olla de enfríe sola .

Cuando la olla este sin presión abrir y sacar los huesos .

Sacar el caldo de cocer los garbanzos a una cazuela, dejando un poco con los garbanzos para que no se queden muy secos .

Poner a calentar y cuando empiece a hervir añadir los fideos, dejar cocer unos 5 minutos (Para cuatro personas calcular 1 1/4 l de caldo, si no hubiera suficiente caldo añadir agua antes de empezar a calentar) .

Servir la sopa en una sopera, los garbanzos con las patatas y la zanahoria partida en cuatro en una fuente y la carne, chorizo, morcilla y bacón partidos en 4 trozos en otra fuente .