

Madrid Cocido Madrileno

Toplam 1080 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 170 dk 6 kişilik Zor ~680 kcal Açılış 10/10

Cocido madrileno, nohut, et, tavuk, chorizo, lahana ve şehriyeli et suyunu üç bölümlü Madrid tenceresinde sunar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Nohut
- 600 gr Dana incik
- 2 adet Tavuk but
- 2 adet Chorizo
- 1 adet Morcilla
- 0.5 adet Lahana
- 3 adet Patates
- 2 adet Havuç
- 1 adet Kuru soğan
- 0.8 su bardağı Tel şehriye
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 12 su bardağı Su
- 2 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Nohudu 12 saat 1 litre suya bekletin.
2. Dana incik, su, kuru soğan ve tuzu 65 dakika haşlayın.
3. Nohudu tencereye ekleyip 55 dakika pişirin.
4. Tavuk but, chorizo, morcilla, havuç ve patatesi ekleyin.
5. Cocidoyu 35 dakika daha pişirin.
6. Lahana zeytinyağı ve sarımsakları tavadaki tavada 10 dakika çevirin.
7. Et suyundan 5 su bardağı taze şehriyeyi 7 dakika pişirin.
8. Nohut, etler, sebzeler ve şehriyeli çorba ayrı ayrı servis edin.

PÜF NOKTASI

Nohudu 1 saat fazla su ile pişirmek et pişirme süresinde kabukları kırılmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Önce şehriyeli et suyunu, sonra nohut ve etleri ayrı tabaklarda servis edin.

Alerjenler

Gluten