

Madrid Cocido Madrilen0

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

Cocido madrilen0, 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

Yapılışı

1. Nohudu 12 saat 11 su bardağı suyla 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 sarımsakla ayrı tavada 10 dakika çevirin.
7. Et suyundan 5 su bardağı tıpl şehriyeyi 7 dakika pişirin.
8. Nohut, etler, sebzeler ve şehriyeli çorba ayrı servis edin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Gluten