



Cocido madrileño, mâncarea capitalei spaniole

Categorie: Culinar Publicat: Miercuri, 25 Noiembrie 2020 12:35 Scris de Andrada Odină
Accesări: 701

Cacido madrileño este felul de mâncare tipic capitalei spaniole, Madrid. Acesta a fost inițial consumat de clasa muncitoare pentru a face iernile un pic mai suportabile.



Această așa-numită "tocană madrilenă" conține adesea năut, legume de iarnă, carne de porc, slănină și cârnați. Modul tradițional și corect de a servi această tocană este să beți prima dată zeama strecurată de la supă la felul întâi, iar apoi, restul ingredientelor la felul doi.

Pentru că aceasta este una dintre cele mai tradiționale mâncăruri regionale din Madrid, este mâncată în 15 mai în sărbătoarea Sfântului Isidor, sfântul patron al Madridului.

Ce ai nevoie? Iată!

1. 1 buc pulpă pui

Cocido madrileño, mâncarea capitalei spaniole

Categorie: Culinar Publicat: Miercuri, 25 Noiembrie 2020 12:35 Scris de Andrada Odină
Accesări: 701

2. 1 buc os de vită
3. 1 buc jambon ușor afumat și sărat
4. 1 buc os cu carne de porc
5. 1 buc bucată slănină
6. 1/4 buc dintr-un cârnaț picant
7. 200 g năut pus la umflat cu o zi înainte
8. 4 buc cartofi mărime mică
9. 1 buc morcov
10. 1 buc crenguță de apio
11. 1 buc păstârnac
12. 3 căței usturoi
13. 1 pumn fidea sau 200 g compoziție de perișoare pentru supă
14. câteva linguri oțet pentru acrit dacă optați pentru perișoare

Cocido madrileño, mâncarea capitalei spaniole

Categorie: Culinar Publicat: Miercuri, 25 Noiembrie 2020 12:35 Scris de Andrada Odină
Accesări: 701

15. 2 L apă caldă

16. după gust sare

17. 4 linguri ulei de măsline

18. 1 săculeț pentru a introduce năutul - săculețul este croșetat din macrame

Preparare

Pentru început vom pregăti toate ingredientele la îndemână. În oala minune vom pune uleiul la încălzit și vom praji puțin pe toate părțile carnea în două ture. Carnea din prima tură o transferăm pentru puțin timp într-un vas curat. Prăjim și cea de a doua tură de carne apoi o băgăm în oală și pe cea prăjită anterior.

Acoperim cu capacul și lăsăm pentru început focul la mare până începe a fierbe apoi coborâm focul la mediu și fierbem bine timp de 30 minute. Introducem oala închisă sub jetul de apă rece pentru a scoate presiunea din ea pentru 1-2 minute apoi ștergem excesul de apă de pe capac și oală cu o hârtie absorbantă de bucătărie sau un prosop curat. Deschidem capacul și introducem cartofii, morcovul, păstârnacul și crenguța de apio. Gustăm și corectăm de sare după gust.

Acoperim din nou oala cu capacul și mai lăsăm să fiarbă pentru 15 minute. Scoatem cu grijă bucățile de carne, năutul din sac cu mare grijă, cartofii, morcovul, păstârnacul și crenguța de apio și se așează toate frumos într-o farfurie mare. Supa se strecoară și se pune din nou la fiert împreună cu pumnul de fidea sau perișoarele (fiecare depinzând de ce ați ales). Nu uitați de oțet dacă puneți perișoare. Fiecare fază are timpul sau de fierbere atât fidea, cât și perișoarele.