

## COCIDO



### Ingredientes:

- 50 g de tocino fresco
- 50 g de tocino salado
- 140 g de morcillo
- 50 g de chorizos
- 160 g de gallina
- 50 g de huesos de espinazo
- 50 g de huesos frescos
- 50 g de huesos de jamón
- 250 g de garbanzos
- 250 g de patatas
- 150 g de zanahorias
- 100 ml de aceite de oliva
- Agua hasta cubrir carnes
- Espesante basado en gomas (amilasa resistente)

### Elaboración:

**Carnes:** Se ponen en una malla los huesos y se colocan en la olla. En otra malla se colocan las carnes, se cubre de agua y que cuezan por 1 hora. Una vez cocido todo, se tritura con un poco de caldo y espesante.

**Legumbres y verduras:** En otra cazuela se introducen los garbanzos, las patatas y las zanahorias. Se tapa y cuando cuezan se desespuma y se vuelve a tapar hasta que los garbanzos estén en su punto. Una vez cocido, triturar cada uno de los ingredientes por separado con un poco de caldo de cocción y espesante.

**Sopa:** Con el caldo sobrante para la sopa, también se echa espesante hasta conseguir la textura necesaria.

**Presentación:** Servir la sopa en un tazón, y el resto de ingredientes en un plato dando una forma atractiva y similar al alimento de origen (garbanzos en forma de bolitas, zanahoria en forma de tiras, patata en forma de puré y carnes en forma de círculos).