

Cocido Cibellino

J U E V E S E N M A D R I D

El cocido cibellino es un homenaje a mis dos abuelas María y Fidela, y a todas las abuelas y madres que siempre nos han preparado con cariño y mimo el cocido cuando éramos pequeños, para luego dormir una buena siesta y así no molestarlas en sus labores. Considero este cocido muy de familia.

En particular, consistía en unas croquetas de puchero como aperitivo, para después continuar con una sopa calentita de fideos, dando un toque tierno y fresco gracias a la hierbabuena.

Luego, era el turno de los garbanzos que habían estado en agua durante 24 horas, para que estuvieran en su punto, con un poco de caldo del cocido.

Aparte nos preparaban "el bocado del amor", llamado así porque lo hacían con tanto cariño que estabas en una nube cuando lo comías, el cantero. Además tomate rallado con aceite de oliva virgen extra, zanahoria, repollo, patata, morcilla, pollo, ternera, chorizo, tocino y pan con tomate. Y todo sin añadir sal.

*¡Una auténtica delicia!
Espero lo disfrutéis como yo lo recuerdo.*
Javier Muñoz

Precio por persona: **29,00€**

IVA INCLUIDO. NO INCLUYE BEBIDAS.

TODOS LOS JUEVES

PALACIO DE CIBELES RESTAURANTE 6ª PLANTA