



## El Gran Cocido

El cocido madrileño que prepararon los cocineros Manolo Jiménez Martín y Jesús Pérez Fonier el pasado 15 de septiembre para celebrar la festividad de la patrona de Móstoles, Madrid, debió salirles para nota, porque no sobró ni un garbanzo, y eso que emplearon para la ocasión más de 200 kilos de la variedad americana de la empresa legumechef.

24

Para poder ofrecer las casi 3.500 raciones que se sirvieron, empezaron a preparar este gran cocido la madrugada del día anterior porque este tipo de guisos requiere su tiempo, y más cuando hablamos de semejantes cantidades, 225 kilos de garbanzos americanos. Además, para calentar la "pequeña olla" utilizaron más de 150 kilos de leña de encina.

Los cocineros pusieron a hervir 2.950 litros de agua y le fueron añadiendo, además de los garbanzos, 70 kilos de carne de gallina, 90 kilos de chorizo, 80 kilos de panceta, 40 kilos de zanahorias, 60 kilos de patata, 20 kilos de hueso de espina, 20 kilos de repollo, sal y hierbabuena.

El guiso se estuvo cocinando hasta el medio día. Tras doce horas de borboteo, los asistentes pudieron degustar un cocido como los de antes.

[www.legumechef.com](http://www.legumechef.com)



## Único



Se llama Único. Y lo es en muchos aspectos. Este aceite de oliva virgen extra elaborado en Mequinzena, Zaragoza, con las variedades Frantoio (40%), Arbosana (50%) y Arbequina (10%) ofrece un sabroso y exclusivo sabor. Su aroma es suave y fragante, con toques de hierba y frutos secos. Se comercializa en envases de cristal oscuro de 250 y 500 ml, con imagen muy cuidada. Producción muy limitada realizada en base a protocolos de elaboración con diferentes períodos de cosecha, mayoritariamente temprana, que permiten resaltar sus características más importantes de frutado.

La finca en donde se produce Único y otros aceites de la empresa Hacienda Iber se encuentra a orillas del embalse de Mequinzena, en la provincia de Zaragoza, en una zona con un microclima extraordinario, en la que se obtienen las cosechas tempranas y que aporta unas condiciones de cultivo y maduración muy especiales. La finca, con una superficie de más de 650 hectáreas, acoge un conjunto de nuevos olivares enmarcados en un paisaje de pinar mediterráneo de gran valor medioambiental.

[www.haciendaiber.com](http://www.haciendaiber.com)