

POTAJE DE GARBANZOS

INGREDIENTES

600 gr de lomo de bacalao desalado
800 gr de garbanzos (2 Potes de 400 gr)
500 gr de espinacas
1 Pimiento rojo picado
1 Lt de Agua
Perejil
1 Cebolla grande picada
2 Rebanadas de pan
6 Dientes de ajo
Sal
1 Cda de pimentón dulce
Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

En una olla ponemos a cocinar los garbanzos con agua y muy poca sal, un chorro de aceite, una cebolla y un pimiento rojo picados en dados.

Lavamos los lomos de bacalao, los enharinamos ligeramente y los doramos un poquito antes de incorporarlos a la olla.

En una sartén con abundante aceite, freímos 2 rebanadas de pan y las incorporamos a un mortero con 3 dientes de ajo y abundante perejil picado. Machacamos bien estos ingredientes con un poco de agua de la cocción y la añadimos a los garbanzos.

Enharinamos ligeramente los trozos de bacalao y los doramos un poquito antes de incorporarlos a la olla.

Añadimos aceite a una sartén y preparamos una ajada, sofreímos los otros 3 dientes de ajo cortados en láminas y agregamos una abundante cucharada sopera de pimentón dulce y reservamos.

En la olla de los garbanzos agregamos las espinacas y encima de éstas los trozos de bacalao y al final esparciendo sobre los ingredientes la ajada que teníamos preparada, lo pondremos a cocer de 15 a 20 min. Antes de apagar verificamos de sal y listo!