

Bacalao con garbanzos

INGREDIENTES:

- ½ Kilo de lomos de Bacalao fresco
- 2 Cebollas grandes cortados en dados pequeños
- 4 Dientes de ajo
- 1 Kg De garbanzos cocidos o 2 frascos
- 1 Manojito de cilantro
- ½ taza de aceite de oliva
- ½ Taza de vino Blanco
- 1/8 de taza de Jerez

INSTRUCCIONES:

En un sartén grande sofreír la cebolla y el ajo, hasta que se ablande, agregar el vino e ir moviendo con una paleta de madera hasta que evapore el alcohol, poner los garbanzos y dejar ablandar un poco, luego poner los lomos de bacalao con la piel hacia abajo, cocer a fuego lento con la tapa, para que el bacalao sude sobre los garbanzos y se cueza al vapor, una vez que ablande, espolvorear con cilantro picadito, agregar un chorrito de aceite de oliva y jerez.

Dejar reposar y servir.