Garbanzos con acelgas

Ingredientes:

350gr de garbazos
Un buen manojo de acelgas fresca (1000 ó 1500 gr)
8 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada sopera de comino en grano
5 dientes de ajos
1 cucharada de pimentón
sal

Preparación:

Hervimos los garbanzos (en la olla rápida) durante 25 minutos (más o menos, según cada olla).

Agregamos las acelgas y cocemos durante 15 minutos. Una vez que está todo tierno, escurrimos (sin tirar el jugo) y en una sartén freimos los ajos y los colocamos en un mortero junto con los cominos para majarlo todo bien.

A continuación esparcimos la cucharada de pimentón por encima de las acelgas y garbanzos, el aceite (aún caliente) lo ponemos por encima del pimenton y salamos al gusto.

Seguidamente echamos el majado diluido con un poco de jugo anterior y dejamos cocer unos 5 minutos.