

# Garbanzos con acelgas



## Ingredientes:

350gr de garbanzos  
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 freímos 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.