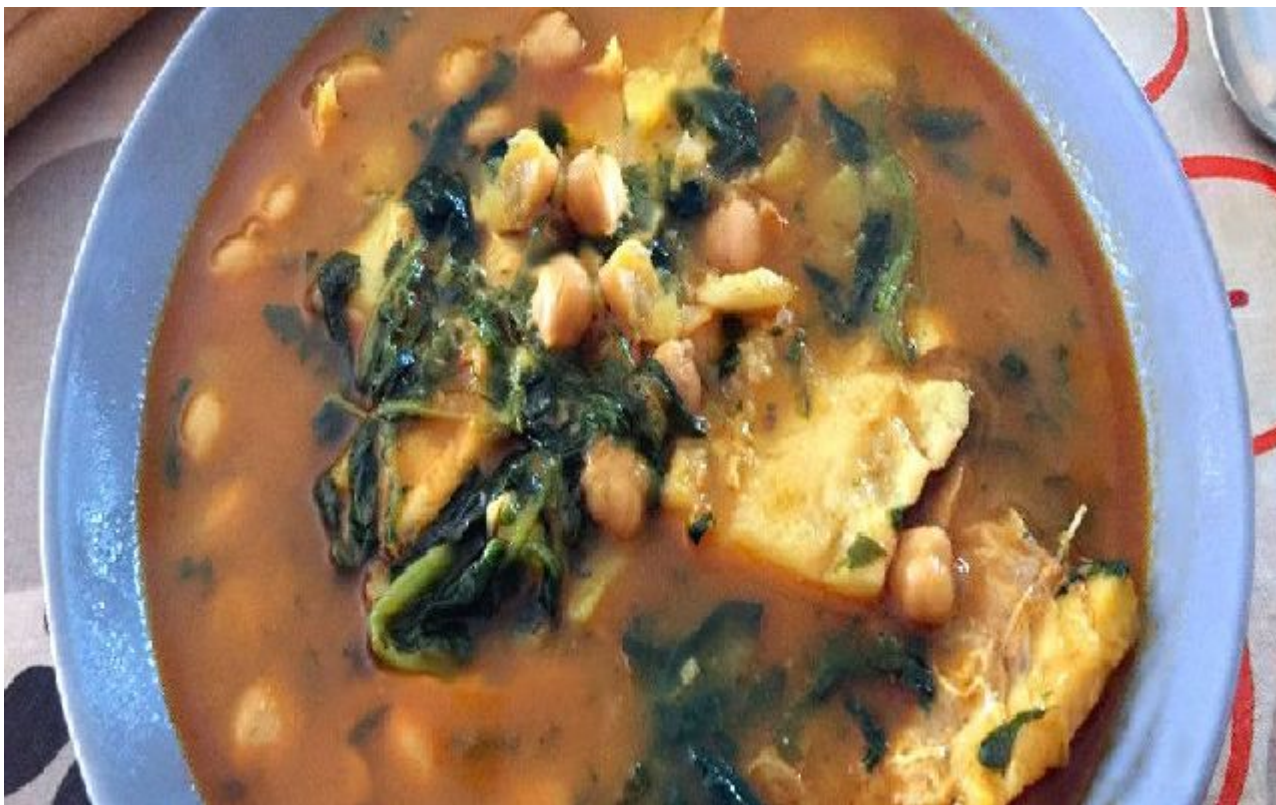


Garbanzos con Bacalao



Ingredientes:

400gr. de Garbanzos
300gr. de Bacalao de Islandia PuertoFish
200gr. de Espinacas congeladas PuertoFish
1 Cebolla
1 o 2 Dientes de Ajo
Tomate Rallado
Pimentón
Perejil
Agua
Aceite de Oliva Virgen

Preparación:

La noche anterior pon a remojo los garbanzos y a descongelar el bacalao. La ventaja de utilizar el bacalao de PuertoFish es que no es necesario desalarlo ni limpiarlo, ya viene listo para cocinar.

Bacalao El Desarme receta

Pon agua a hervir y escalda dos minutos las espinacas, pica y reserva para más adelante. En el agua de las espinacas pon el bacalao por 5 minutos (dependerá de lo gordo que sea el lomo, si es muy gordo déjalo 8 minutos.) Desmígalo y reserva junto a las espinacas.

Al agua de la cocción añádele un chorretón de aceite y mete los garbanzos, es muy

Garbanzos con Bacalao

importante que queden cubiertos, así que sino tienes suficiente echa hasta que queden tapados.

Cuece los garbanzos hasta que queden blanditos (de 1 hora y media a 2 horas más menos.) Mientras se cuecen, en una sartén saltea la cebolla y el ajo bien picaditos con 1 o 2 cucharadas de aceite. Añade el pimentón pero OJO vigila para que no se queme y los tomates rallados, rehogamos. Incorpora el bacalao y las espinacas remueve un poco y vierte la mezcla en los garbanzos para darle el último hervor a todo junto y se mezclen los sabores.

Solo queda servirlo y disfrutar de este delicioso plato. Y si además tienes a mano un buen pan, os aseguramos que mojaras con gusto.

¡¡Qué aproveche!!