

Garbanzos con chorizo



Ingredientes:

400 gr. de garbanzos remojados
200 gr. de chorizo colorado
1 cebolla
1 puerro
1 zanahoria
400 gr. de huesos de caracu
agua
perejil picado
aceite
sal

Preparación:

Pon los garbanzos en remojo la víspera anterior, escúrrelos y colócalos en la cacerola que tendremos previamente en el fuego con agua hirviendo.

Añade la verdura troceada y limpia, una cucharada de aceite, sal y deja cocer durante una hora en una olla rápida. Si fuera una olla normal, precisarias dos horas. Si faltase agua, añádela siempre hirviendo.

Cuece el chorizo en una cacerola distinta, trocéalo y añádelo a las verduras.

Sirve los garbanzos con chorizo en una fuente y encima espolvorea con perejil picado.