

# 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.