

Creador: Comercio **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Un plato de toda la vida para que lo hagas cuando quieras. Con garbanzos y espinacas de primera calidad que podrás encontrar en Comercio cash and carry.

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gramos de Espinacas Comercio
- 1/2 kg de Garbanzos Comercio
- 1 Diente de ajo Comercio
- Aceite de oliva Comercio
- Pimentón dulce Comercio
- Vinagre de vino Comercio
- Jamón serrano en tacos Comercio
- Sal Comercio
- Agua

Preparación:

Paso 1

Ponemos los garbanzos a remojo el día anterior a hacer la receta.

Paso 2

Llenamos una olla con agua y los hervimos hasta que queden blandos.

Paso 3

Por otro lado, rehogamos las espinacas con sal y aceite de oliva y lo añadimos a la olla.

Paso 4

En la misma sartén añadimos los ajos en láminas y los sofreímos con los tacos de jamón. Echamos todo a la

olla, junto con el pimentón dulce.

Paso 5

Corregir de sal y lo dejamos a fuego lento durante 30 minutos.