

# GARBANZOS CON BACALAO Y QUESO DE CABRA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Para diabéticos

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

Yo cuando emplate trocee unas rodajitas de queso de cabra en cada plato, la verdad es que tenia mis dudas pero estaba riquisimooo.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 bote de garbanzos
- 2 bacalao medianos y desalados
- 2 huevos cocidos
- 5 ajos
- 1/2 vaso de vino blanco
- Aceite de oliva
- Pimienta
- 1 pastilla de caldo de pescado
- Curry
- 100 gr de calabaza cocida
- Rodajas de queso de cabra
- Azafrán

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Poner en una sartén un poco de aceite de oliva y los ajos, cuando los ajos empiecen a coger color echar el bacalao partido en trozo dejar 5 minutos al fuego y echar el vino blanco, otros 5 minutos y apagar. Echar en una cazuela los garbanzos escurridos junto con el bacalao y la salsa de la sartén. Echar 2 vasos de agua (depende de lo caldoso que se quiera), la pastilla de caldo, el curry y la pimienta. Remover echar la calabaza y el azafrán. Dejar a fuego medio durante 20 minutos y apagar el fuego, trocear los huevos cocidos. Yo cuando emplate trocee unas rodajitas de queso de cabra en cada plato, la verdad es que tenia mis dudas pero estaba riquisimooo.

