

GARBANZOS CON BACALAO Y QUESO DE CABRA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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 tenía mis dudas pero estaba riquisimooo.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 bote de garbanzos
- 2 bacalaos 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 tenía mis dudas pero estaba riquisimooo.

