

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

se puede cambiar las salchichas y el lomo por langostinos y mejillones!!!

Descripción:

para esos días que no hay tiempo pero quieres poner en la mesa un plato consistente y rico!

Ingredientes para 4 personas :

- 400g garbanzos cocidos
- 2 filetes de lomo adobado
- 2 salchichas tipo viena o las que tengas por casa!
- 2 dientes de ajo
- una ramita de perejil fresco
- Sal y pimienta al gusto
- aceite

Preparación:

Paso 1

troceamos el lomo y las salchichas y reservamos, en una sartén caliente ponemos 2-3 cucharadas de aceite y doramos los ajos en láminas, añadimos las salchichas y el lomo y doramos bien, añadimos los garbanzos, sal y pimienta y rehogamos hasta que los garbanzos estén doraditos entonces añadimos el perejil picado damos unas vueltas para mezclar bien y listo.