

**Creador:** Comerco **Recetizador:** La oveja negra



**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 en Comerco cash and carry.

## Ingredientes para 4 personas :

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