

**Creador:** Toque de Belén **Recetizador:** Moskar Mendez



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Para que salgan los garbanzos suaves y finos hay que ponerlos en agua tibia con un poco de sal después se ponen a cocer en agua hirviendo

## Descripción:

Los garbanzos con bacalao, es un plato muy nutritivo para el invierno, además se come como plato único, es muy sano.

## Ingredientes para 6 personas :

- 250 gramos de garbanzos
- 400 g de Bacalao desalado
- 500gr de tomates maduros
- 2 huevos batidos
- Harina
- - Aceite - Sal
- 2 patatas
- 2 cebollas
- 1 puerro

## Preparación:

### Paso 1

**REPARACION:** Lo primero poner el bacalao a desalar y es que ahora las migas no se porque, aquí, son filetes y salen buenísimos. La noche antes poner los garbanzos en remojo en agua fría con un poco de sal. Se ponen a cocer los garbanzos yo les pongo unas patatas cortadas pequeñas y una cebolla y un poco de sal y un poco de azafrán, esto lo hago en la olla rápida. Mientras hago la salsa de tomate pongo a pochar en aceite una cebolla y puerro, cuando esta pochado añado el tomate cortado y lo dejo que se vaya haciendo despacio le añado un poco de sal y un poco de azúcar, cuando esta, lo paso por el pasapure y lo reservo. Saco los trozos de bacalao ya desalados y los seco con papel de cocina los enharino los paso por huevo batido y los freímos en aceite caliente los sacamos y los metemos en la salsa de tomate lo ponemos a cocer unos minutos. Ahora abres la olla y si los garbanzos nos han quedado espesitos mejor, si no retiras un poco de caldo tienen que estar casi sin caldo y les añades el tomate con el bacalao lo pones a cocer unos minutos para que se integren todos los sabores y este

*es un guiso delicioso para los días de invierno.*