Garbanzos con bacalao

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

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Cobra



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, ademas 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 pequeñitas 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 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.