

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mar Arias



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

En lugar de agua se puede poner caldo de pollo, cocido o verduras. Ahí ya cada uno con su historia.

Descripción:

Mi padre y su pasión por las grasas saturadas.

Ingredientes para 3 personas :

- 3 grandes de Ajos
- 6 rebanadas de Pan blanco (de hoy, de ayer o del mes pasado)
- 60 g. de Tripera adobada
- 1 trozo de unos 10 cm. de Chorizo de guisar
- 1/3 de bote de Garbanzos cocidos
- 1 hoja de Laurel
- 2 cucharaditas de Pimentón dulce
- 3 cucharaditas de Sal
- Aceite de oliva
- 1 vaso pequeño de Vino blanco
- 3 tazas de Agua
- 3 Huevos L

Preparación:

Paso 1

Cubrimos el fondo de una cazuela con aceite de oliva y reservamos. Lavamos bien los garbanzos de bote y los escurrimos (hasta que deje de salir esa espuma de la que no me fío un pelo). Separamos 1/3. Luego buscamos otra receta para los que sobran (un salteado, hummus, una ensalada...). Pelamos los ajos y los partimos en trozos medianos. Ponemos el aceite a calentar y cuando esté caliente echamos los ajos. Cuando estén un poco doraditos añadimos el pan y removemos hasta que se fría un poco. Tras esto incorporamos el chorizo y la tripera cortada en trocitos no muy grandes; dejamos un par de minutejos y añadimos el vaso de vino y la hoja de laurel. Cocemos para que evapore el alcohol (7 minutillos) y agregamos el agua y el pimentón junto con 3 cucharaditas de sal. Lo dejamos cocer a fuego suave 10 min. y añadimos nuestros simpáticos garbanzos con los 3 huevos (sin cáscara). Tapamos y cocemos otros 10 min. para que se escalfen. Hale, ya huele todo a ajo, hemos terminado.

