

Garbanzos con callos rápidos



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

Creador: Angelicajrtr **Recetizador:** anina 1988



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Bote de garbanzos cocidos o si os sobro del cocido
- 1 paquete de callos cocinados Yo los cojo en alimerka en la carnicería
- 1 chorizo de cocer
- una cebolla mediana
- 1 ajo
- aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

En una cazuela pochar la cebolla y el ajo picados. cuando tomen color y esten tiernos, añadir los callos y bajar el fuego al mínimo para que vayan deshaciéndose lentamente. Volvemos a subir el fuego a medio y añadimos los garbanzos escurridos y el chorizo picado o en rodajas y agua para que cubra el guiso. Dejamos 20 min. y listo.