

## Garbanzos con callos rápidos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Angelicajrtr **Recetizador:** Dolors García



**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.