

Garbanzos con bacalao y espinacas .



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** francisco salme



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 350 g de garbanzos
- 300 g de bacalao desalado
- 2 cebollas medianas
- Un puñado de espinacas (al gusto)
- - 1 diente de ajo
- - 2 hojas de laurel
- 1 cucharada de pimentón picante o dulce (al gusto)
- pimienta negra molida
- Aceite de oliva - sal

Preparación:

Paso 1

Tenemos los garbanzos en remojo el día anterior en agua fría con sal, pasado este tiempo escurrimos los garbanzos y reservamos. El bacalao si no viniera desalado, lo desalamos nosotros el día anterior, metiendo el bacalao en un recipiente con agua e irle cambiando el agua cada 2 horas.

Paso 2

En una olla, con un buen chorro de aceite, agregamos la cebolla y el ajo bien picados, el pimiento picado, junto con las hojas de laurel. Salpimentamos. Cuando empiece a estar todo bien doradido, añadimos la cucharada de pimentón, mezclamos bien y agregamos los garbanzos. Cubrimos bien de agua. Tapamos la olla, y dejamos cocer a fuego muy lento durante 1 hora y media. Mientras se cuecen los garbanzos, cortamos el bacalao a trozos y cortamos las espinacas .

Paso 3

Pasada la cocción de los garbanzos, agregamos el bacalao y las espinacas, rectificamos de sal y dejamos cocer 5 minutos hasta que esté el bacalao en su punto..