Potaje de Garbanzos

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

Creador: Lola Cocinilla



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 350 gr, Espinacas congeladas
- 400 gr. Garbanzos cocidos
- 1 Pimiento choricero
- 2 Cebollas medianas
- 2 dientes de Ajo
- 1 cucharada sopera de Harina
- 1 rama de Perejil
- 2 Huevos cocidos
- 200 gr. Chorizo dulce
- Agua
- 1 vaso de Caldo de carne
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Preparación:

Paso 1

Poner el pimiento choricero a remojo en agua caliente durante al menos media hora. Picar las cebollas, el ajo y el pimiento. Picar los huevos cocidos. Cortar el chorizo a rodajas.

Paso 2

Hervir las espinacas congeladas en abundante agua con sal durante lo que indiquen las instrucciones del paquete (normalmente entre 6 y 7 minutos). Escurrir y reservar.

Paso 3

Poner en una sartén 3 cucharadas de aceite, la cebolla, el ajo y el pimiento, un poco de sal y pochar durante 15 minutos a fuego lento.

Paso 4

Añadir las espinacas, salpimentar y rehogar durante 15 minutos a fuego medio.

Paso 5

Mezclar la harina con 1/2 vaso de caldo y agregar a la sartén. Salpimentar y rehogar 15 minutos más a fuego medio.

Paso 6

Poner a hervir 1 litro y 1/2 de agua y 1/2 vaso de caldo. Cuando hierva echar los garbanzos, el perejil y sal y dejar unos 10 minutos.

Paso 7

Añadir el contenido de la sartén, los huevos picados y el chorizo. Dejar hervir a fuego medio sin tapar 20 minutos. Después tapar y dejar hervir 10 minutos más. Remover de vez en cuando para que no se pegue.