

# EMPEDRADO DE ARROZ Y GARBANZOS



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

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** AnukaValencia



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

TEN ENCUESTA QUE DEBE HABER  
SUFICIENTE LIQUIDO CUANDO AÑADAS  
EL ARROZ PORQUE ASORBE BASTANTE

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 250 GR de GARBANZOS
- 300 GR de ARROZ
- 1 TOMATE
- 4 AJOS TIERNOS
- 1 CABEZA DE AJO
- 1 CEBOLLA
- 1 PIMIENTO VERDE
- 1 PATATA
- 1 HOJA DE LAUREL
- 1 PIMIENTA
- 1 HEBRAS DE AZAFRAN
- 1/2 de CUCHARADITA DE PIMIENTON

**Preparación:**

## Paso 1

PON LOS GARBANZOS EN REMOJO DE AGUA TEMPLADA LA VISPORA PELA Y TROCEA LA CEBOLLA Y EL TOMATE, LIMPIA LOS AJOS TIERNOS LAVALOS Y CORTALOS EN TROZOS PELA LA PATATA Y LIMPIA EL PIMIENTO LAVALOS Y CORTALOS EN DADOS

## **Paso 2**

LLEVA A EBULLICION ABUNDANTE AGUA EN UNA OLLA, CON EL AZAFRAN Y LA CABEZA DE AJO Y EL LAUREL, AÑADE LOS GARBANZOS ESCURRIDOS Y CUECELOS 2 HORAS

## **Paso 3**

DORA LA PATATA EN UNA SARTEN CON 4 CUCHARADA DE ACEITE, RETIRALO Y RESERVALA, REHOGA LA CEBOLLA EN EL MISMO ACEITE 10 MINUTOS, AÑADE LOS AJOS Y EL PIMIENTO Y SOFRIE 4 MINUTO MAS

## **Paso 4**

AGREGA EL TOMATE SAL, PIMIENTA Y EL PIMIENTON Y REHOGA 10 MINUTOS, INCORPORA LA OLLA ESTE SOFRITO CON LAS PATATAS Y EL ARROZ CUECE 18 MINUTOS Y SIRVE