

# Garbanzos y bacalao, con espinacas, pasas y piñones



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

**Creador:** hoycocinoyo.net **Recetizador:** Paloma Luque Ro



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

si quieres mas caldo, le puedes añadir un poco de agua o caldo de pescado, al final antes de servir. Calentar cinco minutos.

## Descripción:

Receta inovadora de la receta tradicional. Y más rápida de hacer!

## Ingredientes para 2 personas :

- 100 gr de espinacas frescas
- 125 gr de bacalao desalado
- 200 gr de garbanzos cocidos
- una cucharada de pasas
- una cucharada de piñones
- 1 zumo de limon
- aceite,sal,pimienta
- Eneldo picado

## Preparación:

### Paso 1

Aqui teneis el video explicativo de la receta....