Garbanzos y bacalao, con espinacas, pasas y piñones

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

Creador: hoycocinoyo.net **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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....