

Creador: ÁlvaroRecetas **Recetizador:** Delia Montoya



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Os traigo un plato, que aprovecharemos los restos del cocido, si nos quedó. A mí en casa no me gusta tirar nada de comida. Hay tantas personas que los están pasando mal, y no tienen para comer, que esto no se puede permitir..... La comida cuesta mucho y ahí mucho hambre en el mundo. Esta receta es de nuestras abuelas, y que mejor que ellas que aprovechaban todo, para hacer croquetas con restos de comida que nos quedó, y miles de platos como este. A la Cocina, a por la receta..... Estáis listos.

Ingredientes para 4 personas :

- 300g de garbanzos de Restos de carne de morcillo y gallina. Trozos de chorizo y morcilla si nos quedó.
- 3 dientes de ajos de 1 cebolla 1 pimiento rojo
- 2 hojas de laurel de 1 bote de tomate triturado 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de pimentón dulce de Un poco de orégano (opcional) pimienta negra en grano
- sal de , aceite de oliva . 1/2 vaso de caldo de carne
- perejil

Preparación:

Paso 1

Desmenuzamos bien la gallina y la carne de morcillo. Pelamos los ajos y la cebolla y lo cortamos pequeño. En una cacerola, ponemos el aceite de oliva y lo sofreímos. Cuando estén dorada, añadimos el pimiento cortado también a juliana y sofreímos. Cuando esté, añadimos el tomate triturado y dejamos que se cocine hasta tener un sofrito consistente.

Paso 2

Añadimos la cucharadita de pimentón, y rehogamos 1 minuto. Incorporamos el pollo y la carne desmenuzadas, y rehogamos otro minuto. Añadidos los garbanzos, el laurel, el tomillo, el orégano y la pimienta negra.

Sazonamos con un poco de sal, y agregamos el caldo.... Tapamos que hierva todo junto unos 5 minutos.

Paso 3

En el momento de servirlo, lo acompañamos con un poco de Perejil picado y unas patatas fritas a dados si gustais. Y plato listo para comer.

Paso 4

Que te pareció la receta? Te ha gustado? Si es así, coméntame. Te estaré esperando. Buen apetit!

CocinandoConAmorAlvaro. <https://cocinandoconamorconalvaro.wordpress.com>