

**Creador:** Marcos Blanco **Recetizador:** Mari Carmen Ayu



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Este plato está muy bueno hecho de un día para otro.

### Descripción:

La mejor opción para entrar en calor junto con una buena sidra.

### Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr de Garbanzos
- 300 gr de Migas de Bacalao
- 250 gr de Espinacas
- 2 Cebollas
- 2 dientes de Ajo
- 1 Yema de huevo cocido
- 1 Laurel
- 3 rebanadas de Pan frito
- Perejil
- Aceite de Oliva
- Sal

### Preparación:

#### Paso 1

El día anterior ponemos los garbanzos a remojar en un cuenco con abundante agua, igualmente en otro cuenco ponemos las migas de bacalao a desalar.

#### Paso 2

Pelamos y picamos finamente la cebolla, el ajo y una ramita de perejil. Escaldamos las espinacas en agua hirviendo con sal previamente lavadas.

#### Paso 3

Ponemos los garbanzos a cocer en una cazuela con agua, la hoja de laurel y las migas de bacalao. Lo

*mantenemos a fuego medio hasta que los garbanzos estén cocidos.*

#### **Paso 4**

*A mitad de la cocción incorporamos las espinacas escurridas que habíamos escaldado anteriormente.*

#### **Paso 5**

*En un mortero machacamos el pan frito junto con el ajo, el perejil la cebolla picada y la yema de huevo cocido. Le añadimos un poco de agua de cocer los garbanzos y lo pasamos por el chino.*

#### **Paso 6**

*Agregamos la mezcla anterior a la cazuela de los garbanzos y echamos un chorrito de aceite de oliva. Cocemos a fuego suave hasta que alcance su punto. Para finalizar lo dejamos reposar durante unos minutos antes de servir.*