

Creador: Marcos Blanco **Recetizador:** Ana Maria Mende



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.