Garbanzos a la Riojana

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

Creador: Javier Romero **Recetizador:** rosa marcos rom

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Es conveniente cocer al menos 5 minutos todos los ingredientes juntos, si se cocina para el día siguiente, mejor aun, estará mas rica

Descripción:

Como vemos es un alimento que nos viene nutriendo de lejos, lo cierto un guiso que nos calentará el cuerpo además de alegrarnos el paladar.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr. de Garbanzos
- 4 cucharadas soperas de Tomate frito
- 1,5 ls. de Agua mineral
- 1/4 de cebolla grande de Cebolla
- 150 gr. de Chorizo tipo riojano
- 150 gr. de Panceta fresca
- 1 cucharada de café de Pulpa de pimiento choricero
- 1 unidad de Huevo cocido

Preparación:

Paso 1

La preparación de este plato es super sencilla, ponemos los garbanzos en remojo la noche anterior.

Paso 2

Aparte freímos el chorizo y la panceta, a lo que le añadimos el tomate frito, la pulpa de pimiento choricero y picamos el huevo cocido encima.

Paso 3

Espero que os gusten...., plato sencillo y sabroso, con un vino tinto marida a la perfección....