Receta de Garbanzos con Bacalao y Patatas

03 Nov 2017

Buenos días a tod@s, como parece que el tiempo va a refrescar un poquito, para hoy os dejo esta rica receta de **Garbanzos con Bacalao y patatas**, es una receta tradicional de la cocina andaluza, es muy fácil de preparar y resulta muy rica para toda la familia.

Ingredientes

- Garbanzos (medio kilo)
- Bacalao desalado (unos 300grs, puede ser desmigado o en lomos)
- Patatas (una o dos medianas)
- Tomate (uno)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento verde (uno)
- Ajos (tres dientes)
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Laurel (una o dos hojas)
- Pimienta y Sal (al gusto)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner los garbanzos en remojo la noche anterior con un puñado de sal y una pizca de bicarbonato
2. Ponerlos a cocer en agua con el laurel y un poco de sal, cocer a fuego medio hasta que estén tiernos, podéis cocerlos en la olla a presión
3. En una cacerola con aceite de oliva hacer un sofrito con la cebolla, el pimiento y los ajos, todo bien picadito
4. Cuando esté bien pochado añadir el pimentón y remover un poco
5. Añadir los garbanzos ya cocidos y escurridos con la hoja de laurel, las patatas peladas y troceadas y el bacalao
6. Cubrir con agua, si queréis usar la de cocción de los garbanzos
7. Dejar que de un hervor para que se mezclen bien los sabores y se cuezan las patatas
8. Ajustar la sal y poner un poco de pimienta molida y perejil picado
9. Dejar reposar, servir y....buen provecho!!!