Receta de Potaje De Garbanzos Con Almejas

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de garbanzos que podéis preparar en estos días de cuaresma o en cualquier época del año porque resulta un plato exquisito.

Ingredientes

- Garbanzos (400grs o más según comensales)
- Almejas (medio o un kg)
- Zanahorias (dos o tres)
- Cebollas (una o dos medianas)
- Tomate (uno maduro)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Sal
- Azúcar
- Maicena
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner los garbanzos en remojo la noche anterior con un poco de sal
2. Al día siguiente lavarlos y escurrirlos, reservar
3. Poner en la olla exprés los garbanzos con agua, las zanahorias peladas y troceadas y una cebolla picada en trozos grandes y cocer según el tipo de olla, media hora si es rápida
4. En una sartén con un poco de aceite de oliva pochar la otra cebolla bien picadita
5. En el mortero machacar los ajos con la zanahoria y la cebolla de cocer los garbanzos y añadirlo a la sartén con el tomate rallado, ponerle un poquito de azúcar para quitar la acidez del tomate y dejar que se refría todo
6. Lavar bien las almejas y añadirlas al sofrito, remover hasta que se abran, después volcar todo sobre los garbanzos ya cocidos, rectificar de sal y dejar al fuego unos minutos para que se mezclen los sabores
7. Si la salsa queda clara, poner un poco de maicena para espesarla que quede con la textura deseada
8. Servir caliente y.....buen provecho!!!