

Receta de Potaje De Garbanzos Con Bacalao

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy viernes os dejo esta receta de potaje que he aprendido de mi madre, y haciendo honor a las tradiciones culinarias es típico de estas fiestas de Semana Santa.

Ingredientes

- Garbanzos (una taza por persona)
- Espinacas o acelgas (uno o dos manojos)
- Bacalao en trozos
- Ajos (una cabeza)
- Laurel (dos o tres hojas)
- Cebolla (una mediana)
- Aceite de oliva
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Comino molido
- Cilantro molido
- Sal
- Pimentón de la vera
- Harina
- Huevos (dos o tres)

Modo de Preparación

1. Echar los garbanzos en agua templada la noche anterior con un poco de sal
2. En la olla, echar los garbanzos escurridos añadir agua templada, el bacalao lavado sin desalarlo, una cabeza de ajos entera, las acelgas o espinacas lavadas y troceadas y el laurel
3. Echar un chorrito de aceite por encima para que no de haga tanta espuma
4. Tapar la olla y dejar cocer a fuego medio con la pesa puesta sobre una hora
5. En una sartén con un poco de aceite refreír la cebolla bien picadita y los dientes de ajo machacados, echar un poco de comino molido y cilantro molido que le dan un toque especial al potaje
6. Añadir un poquito de pimentón y cuando esté todo bien refrito echar un poco de harina
7. Cuando estén cocidos los garbanzos, volcar el sofrito sobre ellos, ajustar la sal y dejar que cueza unos minutos
8. Cocer unos huevos y trocearlos en el potaje
9. Si queréis podéis echar unas alubias blancas también con los garbanzos, resulta un potaje exquisito!!!