



Vitaliahome

para comer como en casa

Garbanzos con bacalao



Garbanzos con bacalao

 1h30m + remojo

elaboración

1-Poner a remojo los garbanzos en agua con una cucharada de bicarbonato durante 12 horas.

2-Picar todos los vegetales y sofreír en una cazuela con las especias. Añadir los garbanzos y cubrir de agua hirviendo. Cocer durante 1h aprox. (dependiendo de la variedad de garbanzos) hasta que queden bien tiernos.

3-Añadir las espinacas, cocer 5 minutos, agregar el bacalao y cocer 5 minutos más. Afinar de salpimienta y emplatar con medio huevo duro por ración.

ingredientes (10 personas)

-1 kg de garbanzos, 500g de bacalao, 5 huevos duros, 500g de espinacas frescas

-2 cebollas, 8 dientes de ajo, 2 pimientos verdes, 800g de tomate troceado

-sal, pimienta negra, comino, laurel, vino blanco y aove

-Perejil fresco

Accede a [todas nuestras recetas](#): 