



*garbanzos a la bilbilitana
con congrio seco*

Ingredientes para 4 personas:

500 gr de garbanzos castellanos secos

300 gr de congrio seco

2 dientes de ajo

1 huevo duro

20 gr de piñones

4 rebanadas de pan duro

1 hoja de laurel

agua, sal y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

La víspera ponemos a remojar los garbanzos junto con el congrio seco en agua caliente durante 8 horas, no más (así evitaremos los gases).

El día de la preparación, escurrimos los garbanzos. El congrio lo ponemos en una olla con abundante agua y la hoja de laurel. Cuando casi arranque a hervir el agua, añadimos los garbanzos. Cocinamos a fuego fuerte durante 15 minutos, pasado ese tiempo, bajamos a fuego medio, tapamos y cocinamos entre 60-90 minutos.

Mientras tanto, troceamos el pan, doramos en una sartén con AOVE junto con los piñones.

Con la ayuda de una picadora o mortero, majamos el pan frito, los piñones, los ajos y el huevo duro.

Transcurrido el tiempo de cocción de los garbanzos, añadimos el majado y cocinamos durante 15 minutos más.

Dejamos reposar una hora antes de degustar.

[Conlaszarpasenlamasa](https://www.instagram.com/conlaszarpas)

