

garbanzos CON BACALAO

Ingredientes para 3 personas:

400 gr de garbanzos cocidos

2 lomos de bacalao

1 cebolla

1 diente de ajo

1 hoja de laurel

1 cucharada de pimentón dulce

6 cucharadas de salsa de tomate casero

1-2 vasos de agua (al gusto)

Preparación:

En una olla o marmita pochamos la cebolla cortada muy pequeña junto con el ajo picado. Cuando esté lista añadimos el pimentón, cocinamos 1 minuto. A continuación añadimos la hoja de laurel y la salsa de tomate, cocinamos 5 minutos.

Agregamos el vaso de agua (o dos dependiendo de lo caldoso que lo queramos) y los garbanzos escurridos. Una vez que comience a hervir bajamos a fuego medio y cocinamos 20 minutos.

Añadimos el bacalao cortado en lascas y apagamos el fuego, se cocinará con el calor residual.

Conlaszarpasenlamasa

