

Garbanzos con espinacas y bacalao



Plato completo



Ingredientes para dos personas



1 bote mediano de garbanzos cocidos



2 ajos



1 lomo de bacalao



1 bol de espinacas



2 vasos de agua



1 pizca de pimentón dulce



1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen



1 cucharilla de sal



Utensilios



Tabla de corte



Cuchillo de cocina



Colador



Cazuela



Cuchara de madera



Bol de cristal



Elaboración

1

Pelo los ajos y los corto en láminas. Lavo las espinacas y las corto en tiras. Escurro y enjuago los garbanzos cocidos.



2

Fuego medio

Pongo en la cazuela la cucharada de aceite y los ajos en láminas y los pongo a dorar a fuego medio. Remuevo con la cuchara de madera hasta que cojan color dorado.



3



Fuego suave
Con tapa
20 minutos

Añado la pizca de pimentón, las espinacas, los garbanzos, el bacalao y la sal. Lo cubro con los dos vasos de agua y lo dejo cocer a fuego suave tapado durante 20 minutos. Lo dejo reposar 5 minutos y lo sirvo.



Consejos del chef

Le puedo añadir una pizca de comino si le quiero dar un toque especiado. También lo puedo servir con un huevo duro picado por encima.



Al acabar de cocinar reviso que he apagado el fuego y desenchufado todo aquello que he utilizado.

