

Garbanzos con bacalao y espinacas



Ingredientes (para 4 personas):

120 gr Garbanzos
200 gr Bacalao desalado
500 ml Caldo de pescado
150 gr Espinacas
1 cebolla
1 cucharada de tomate frito
2 huevos cocidos
2 dientes de ajo
1 rebanada de pan
1 cucharada pimentón dulce
1 hoja de laurel
Sal

Elaboración:

Deja los garbanzos en remojo la noche anterior.

Pon los garbanzos a cocer en agua fría con un poco de sal (mira la etiqueta para ver el tiempo que necesitan cocer, según la clase de garbanzos).

Pocha un diente de ajo y una cebolla cortada fina con un poco de AOVE, añade un poco de pimentón y una cucharada de tomate frito, añade el bacalao desmigado. Una vez frito añade los garbanzos y las espinacas. Agrega medio litro de caldo de pescado (o verduras).

Fríe con muy poco aceite un diente de ajo y una rebanada de pan. Májalo en un mortero con un poco del caldo de pescado o verduras y lo añades a los garbanzos.

Da un último hervor.

Al servir pon medio huevo cocido por ración en el plato.