

GARBANZOS ESTOFADOS CON BACALAO



Ingredientes para 4 personas:

- 375 gr. de tajadas de bacalao desalado
- 200 gr. de garbanzos
- 200 gr. de espinacas
- 2 dientes de ajo
- 2 cebolletas
- 1 tomate
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento choricero
- 4 dientes de ajo
- Aceite de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 1 hoja de laurel
- Perejil

Elaboración:

1. A la noche anterior dejar los garbanzos en remojo con un poco de sal. En el caso del bacalao tienes que dejarlo en remojo 12 horas, cambiándole el agua cada 4 horas para que suelte toda la sal.
2. Cuela y escurre los garbanzos para echarlos en una olla grande, con bastante agua y que se empiecen a cocer.

3. Aparte, desecha los tallos de las espinacas y pásalas por agua hirviendo durante unos minutos. Luego pásalas por agua fría y cuela hasta que se enfríen para trocearlas y añadir a los garbanzos.
4. Pela y pica las cebollas con los dientes de ajo. Ambos ingredientes sofríelos en una sartén con un poquito de aceite para que se doren bien.
5. Los tomates los pelas y trituras para convertirlos en una salsa. Cuando la verdura esté dorada, la agregas y remueves bien. Al caldo, salpimentando a tu gusto. Que se cueza todo junto por media hora.
6. Lava y escurre el bacalao para luego trocearlo, introdúcelo en la olla y que se haga todo por otros 15 minutos más.