



<https://www.mepillasquisando.com>



GUISO DE CARNE CON GARBANZOS



RECETA BASADA EN EL COMPUESTO DE CARNE CON GARBANZOS DE RAMÓN GALLOSO BELLO

INGREDIENTES:

- 1/2 Kg. De Garbanzos.
- 1/2 Kg. De Carne para guisar.
- 2 Zanahorias.
- 2 champiñones.
- 1 Pimiento rojo.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Bolsita de Habas baby.
- 2 Dientes de Ajos.
- 2 Alcachofas.
- 1 Cucharadita de pimentón dulce.
- 1 Tomate seco (orejón).
- 1 Vaso de Vino blanco.
- Sal, Pimienta y Aceite.

ELABORACIÓN:

En una olla ponemos un poco de aceite y agregamos los pimientos, el ajo muy picadito, la zanahoria, las alcachofas y rehogamos durante un rato. Añadimos la carne, salpimentamos y mareamos otro rato, para que se integren los ingredientes. Agregamos el vino y esperamos que evapore el alcohol. A continuación ponemos el pimentón y las habitas, removemos. Cubrimos con agua y dejamos que cueza durante media hora, a fuego medio. Previamente hemos cocido aparte los garbanzos y para terminar, los incorporamos y dejamos cocer 10 minutos.

<https://www.mepillasquisando.com>