



<https://www.mepillasquisando.com>



1272 – GARBANZOS CON BACALAO FRESCO



INGREDIENTES:

- 400 gr. de Garbanzos.
- 250 gr. de Bacalao fresco.
- 1 Cebolla grande.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Pimiento rojo.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Tomate maduro.
- 1 Hoja de Laurel.
- ½ Cucharadita de Pimentón.
- ½ Cucharadita de Pimienta molida.
- Sal, Aceite de oliva y Perejil.

ELABORACIÓN:

Ponemos al remojo los garbanzos la noche anterior. Cocemos los garbanzos con una hoja de laurel y un casco de cebolla. En una cazuela grande, sofreímos la cebolla, el ajo picado. Agregamos los pimientos rojo y verde picados y cocinamos hasta que estén tiernos. Añadimos el tomate picado y cocinamos durante unos minutos hasta que se ablande y se mezcle bien con las verduras. Incorporamos el pimentón y la pimienta negra molida. Agregamos los garbanzos cocidos a la cazuela y mezclamos cuidadosamente. Colocamos el bacalao sobre la mezcla de garbanzos y verduras en la cazuela. Cubrimos la cazuela y cocinamos a fuego medio durante unos 15-20 minutos, o hasta que el bacalao esté cocido y se desmenuce fácilmente con un tenedor. Rectificamos de sal. Servimos con perejil picado por encima.

FACEBOOK: Cocina Española Casera