



4 pers.



3 h



Intermedio

Potaje de Garbanzos

Ingrediente

1/4 kg. de garbanzos
2 chorizos
50 gr. de morcilla
50 gr. de bacon
1 cebolla
1 diente de ajo
1 hoja de laurel
1 corneta
2 patatas
Cardos verdes al gusto
Aceite de oliva virgen extra
1 cáscara de naranja

Preparación

Pon los garbanzos en remojo con agua y sal la noche anterior, durante al menos 8 horas. Al día siguiente, escúrrelos y cuécelos a fuego lento en una olla con agua limpia durante una hora y media.

Mientras tanto, en otra cazuela, calienta aceite de oliva a fuego medio y sofríe la cebolla picada y el ajo durante unos 10-15 minutos, hasta que estén blandos. Añade el chorizo y la morcilla en rodajas, el tomate, las hojas de laurel y las patatas troceadas. Cubre con agua y sube el fuego hasta que comience a hervir.

Cuando rompa a hervir, baja el fuego y añade los garbanzos medio cocidos. Tapa la olla y deja que se cocine todo junto a fuego lento durante una hora más.

Pasado ese tiempo, comprueba que los ingredientes estén bien cocidos, especialmente los garbanzos. Ajusta de sal si es necesario y sirve caliente.

