

Garbanzos con Bacalao



- 250 g de garbanzos
- 250 g de bacalao desalado
- 400 g de espinacas
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 2 huevos
- 2 dientes de ajo
- harina
- aceite de oliva virgen extra
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de pimentón
- Sal

Pon los garbanzos a remojo de víspera. Pon agua a calentar en la olla rápida y añade los garbanzos escurridos. Limpia el puerro y córtalo en dos. Pela la zanahoria y trocéala en tres. Añade el puerro y la zanahoria junto con la hoja de laurel. Sazona. Cuécelos durante 30 minutos a partir de que comience a salir el vapor.

Pon agua a calentar en otra cazuela. Cuando empiece a hervir, agrega las hojas de espinacas picaditas, sazona y **cuécelas** durante 4-5 minutos. Retira y escúrrelas bien.

Pela los ajos, lamina y rehógalos en una cazuela con aceite. Cuando se empiecen a dorar, añade una cucharada de harina y rehógala un poco. Incorpora un cacillo de caldo de los garbanzos, el pimentón, el bacalao cortado en dados, los garbanzos y las espinacas. Cocina conjuntamente durante 15 minutos.

Pon los huevos a cocer en un cazo con agua y una pizca de sal. A los 10 minutos, retira, refresca y pícalos en dados. Incorpóralos al guiso de garbanzos y mezcla bien.

▪