

# Almejas con garbanzos

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Pimienta:** A gusto

**Sal:** A gusto

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Espina de pescado:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 2 Dientes

**Hoja de laurel:** 1 Unidad

**Ñoras/Pimientos redondos:** 2 Unidades

**Perejil fresco:** 1 Ramillete

**Pimienta Negra en grano:** 1 Puñado

**Tomillo:** 1 Rama

**Caldo de pescado:** 1 L

**Cebollas:** 2 Unidades

**Pimiento choricero:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Garbanzos cocidos:** 2 Latas

**Romero:** 1 Rama

**Almejas:** 40 Unidades

**Pimentón dulce de la vera:** 1 cda.

**Tomate concentrado:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, llevamos una olla con aceite de oliva al fuego.
- Luego, picamos el *ajo* finamente, la *cebolla* en *brunoise* y el *pimiento* rojo en cuadraditos.
- Sofreímos el *ajo* y cuando esté ligeramente dorado agregamos la *cebolla* y el *pimiento* rojo. Cocinamos unos minutos e incorporamos el *pimiento* choricero, el *tomate* concentrado y el *pimentón*.
- Revolvemos para que se integre todo pero cuidando de que no se queme.
- Luego, vertemos sobre el sofrito el caldo, el *laurel*, la *ñora*, la *pimienta* en grano, el *romero*, el *tomillo* y las espinas de pescado (opcionales para dar más sabor a la elaboración).
- Hervimos ligeramente, retiramos las espinas del pescado e incorporamos los garbanzos.
- Mientras tanto, lavamos bien las almejas en agua fría con sal.
- A último momento, agregamos las almejas. Apagamos el fuego cuando se abran.
- Salpimentamos y emplatamos con *perejil* fresco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/almejas-con-garbanzos>