

Bacalao con Garbanzos

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Papas: 4 Unidades

Agua: 600 c.c.

Bacalao salado: 700 Gramos

Garbanzos: 200 Gramos

Pimiento rojo: 1/2 unidad

Tomate: 1 unidad

Aceite De Oliva: c/n

Anchoas en filetes: 5 Unidades

Diente de ajo: 1 unidad

Pimentón dulce: 1 cda

Sal: c/n

Cebolla: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Remojar el bacalao en abundante agua en una fuente con la piel para arriba durante dos días en la heladera cambiando 4 veces el agua
- Transcurrido el desalado cocinar 10 minutos en agua, escurrir y retirar las espinas
- Desmenuzar y reservar.
- Remojar los garbanzos 12 horas
- *Hervir* hasta que estén tiernos.
- En una sartén con aceite de oliva rehogar *cebolla* picada, el *pimiento* y el *ajo*.
- Agregar el *tomate* pelado y en cubos y los garbanzos junto con el bacalao
- Cocinar 10 minutos.
- Añadir los filets de anchoas, las papas en trozos y terminar de cocinar.
- Servir con *perejil* picado

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