elGourmet

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