Cazuela de chorizos y garbanzos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chorizos: 6 Unidades
Garbanzos cocidos: 500 g
Tomates pelados: 4 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Vino Blanco: 750 cc

Para las papas

Cebolla blanca: 1 Unidad
Manteca: 2 cdas.
Papas hervidas: 3 Unidades
Ajo: 2 Diente
Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Pinchar los chorizos con un tenedor.
- *Hervir* en una *cacerola* con agua y vino blanco, para desgrasar.
- Triturar los tomates previamente pelados.
- Picar los dientes de *ajo*, *dorar* en una *cacerola* con aceite de oliva.
- Agregar los tomates, salar, cocinar por 10 minutos.
- Incorporar el vino blanco, dejar que se evapore el alcohol.
- Trozar los chorizos y sumar a la *cacerola*.
- Terminar con los garbanzos cocidos.
- Para las papas
- Picar el *puerro*, la *cebolla* y el *ajo*.
- Sudar en una *cacerola* con aceite de oliva y *manteca*
- Salpimentar.
- Cortar las papas con piel en cubos y agregar a la *cacerola*.
- Cocinar hasta que estén bien doradas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-chorizos-y-garbanzos