

Garbanzos con Mejillones

Tiempo de preparación: 22 Min



Ingredientes

Perejil: Cantidad necesaria

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Mejillones en conserva: 250 g

Orégano: Cantidad necesaria

Vino Blanco: 1 Chorrillo

Albahaca: 1 Ramillete

Garbanzos en conserva: 250 g

Ajo: 1 Diente

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Tomate triturado: 200 g

Preparación de la Receta

- Picar el *ajo* y *dorar* en una olla con aceite
 - Incorporar el *tomate* triturado y la *albahaca*
 - Dejar cocer a fuego medio-máximo durante 15 minutos.
 - Mientras tanto, en otra olla, abrir los mejillones con 1 buen chorrillo de vino blanco, sal y pimienta.
 - Retirar y escurrimos los mejillones, reservando el caldo de cocción
 - Colar también el caldo.
 - Por un lado, quitar los mejillones de sus conchas
 - Por otro, escurrimos bien los garbanzos
 - Retirar el ramillete de *albahaca* de la salsa de *tomate*
 - Añadir los garbanzos escurridos, los mejillones sin *concha* y su líquido de cocción reservado.
 - Dar un hervor y agregar también las 3 hierbas picadas
 - Retirar y servir inmediatamente.
-
- Procura utilizar hierbas frescas -*albahaca*, *orégano* y *perejil*- para un mejor sabor
 - Evita que el *ajo* se repita en el sofrito quitándole el germen.

Para máacut

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la nueva temporada de "Los 22 minutos de Julius".

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/garbanzos-con-mejillones-de-julius-bienert>