elGourmet

Garbanzos con mejillones

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Albahaca fresca: A gusto
Sal: A gusto
Ajo: 1 Diente
Garbanzos: 250 g
Mejillones: 250 g
Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Orégano fresco:
Perejil fresco:
Tomate triturado: 200 grs.

Preparación de la Receta

- Picar el *ajo* y dorarlo en una cazuela con un chorro de aceite y una pizca de sal.
- Inmediatamente, incorporar el *tomate* triturado, un poco de azúcar, pimienta y dos ramilletes de *albahaca*
- Tapar y cocinar a fuego medio durante 15 minutos.
- Por otro lado, lavar los mejillones
- En una cazuela, echar los mejillones para que se abran con un buen chorrito de vino blanco, sal y pimienta
- Tapar.
- Escurrir los garbanzos en conserva y pasarlos por agua para limpiarlos
- Reservar.
- Cuando los mejillones estén abiertos, escurrirlos y quitarles las caparazones, reservando el caldo de cocción para luego agregarlo.
- A continuación, retirar el ramillete de *albahaca* de la salsa de *tomate*.
- Incorporar a la cazuela los garbanzos escurridos, los mejillones sin el caparazón y el líquido de cocción habíamos reservado.
- Añadir también las tres hierbas frescas picadas y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/garbanzos-con-mejillones