Garbanzos guisados con setas en airfryer



Ingredientes

Garbanzos cocidos: 400 g
Ajo: 3 Dientes
Caldo De Pollo: 400 - 500 Ml
Pimentón dulce: 1 Cucharadita
Sal y pimienta al gusto:
Setas variadas: 250 - 300 g
Cebolla: 1 Unidad
Aceite de oliva: 3 Cucharadas
Laurel: 1 Hoja
Perejil fresco picado para terminar:

la majada

Avellanas: 1 Puñado
Ajo: 1 Diente
Pan: 2 rebanadas

Preparación de la Receta

- Coloca en un recipiente apto para airfryer la *cebolla* y los ajos picados con las setas troceadas
- *Añade* el aceite de oliva, sal, pimienta y, si quieres, el *pimentón*
- Mezcla bien para que todo quede impregnado
- Introduce el recipiente en la airfryer precalentada y cocina a 180 ºC durante unos 10 minutos, removiendo a mitad de tiempo, hasta que las setas estén cocinadas
- *Añade* al mismo recipiente los garbanzos cocidos y bien escurridos
- Mezcla con las setas y el sofrito de *ajo* y *cebolla*
- Incorpora la hoja de *laurel*
- Vierte el caldo de *pollo* caliente hasta casi cubrir los garbanzos y setas (deja que asomen un poco para que se concentre el sabor)
- Remueve ligeramente para repartir bien los ingredientes
- Cocina el guiso en la airfryer a 180 ºC durante 12–15 minutos
- A mitad de tiempo abre, remueve con cuidado y comprueba el punto de líquido ; si ves que reduce demasiado y quieres más caldo, *añade* un poco más de caldo caliente
- Tuesta el pan y el *ajo* en la airfryer para la majada
- Si las avellanas están crudas, también puedes tostarlas

- Una vez fuera, trocea todo con ayuda del mortero hasta obtener una pasta
- Cuando los garbanzos estén bien calientes, el caldo haya espesado ligeramente y las setas muy tiernas, saca el recipiente y deja reposar 2–3 minutos dentro de la propia airfryer apagada o sobre la encimera
- Agrega el majado y remueve hasta integrarlo bien
- Prueba de sal y pimienta, ajusta si es necesario y sirve

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/garbanzos-guisados-con-setas-en-airfryer