

# 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 °C 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 °C 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>