Potaje de Vigilia con Tortillitas de San José

Tiempo de preparación: 100 Min

Ingredientes

Para el potaje

Sal: A gusto
Agua: 1/2 L
Azafrán: Cantidad deseada
Laurel: 2 Hojas
Ajo: 3 Dientes
Pimentón dulce: 1 cda
Cebolla: 1/2 Unidad
Aceite de oliva extra virgen: 4 Cucharadas
Bicarbonato: Cantidad necesaria
Espinacas: cantidad deseada
Garbanzos: 500 g
Huevos duros: 2 Unidades

Para las tortillitas

Miga de pan: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Aceite: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Perejil fresco: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- El día anterior, colocar los garbanzos en remojo con un poquito de bicarbonato y sal.
- En una sartén, verter el aceite de oliva y añadir la *cebolla* bien picadita con 1 pizca de sal.
- A continuación, agregar los ajos enteros
- Pochar hasta que la *cebolla* se torne trasparente.
- En una olla, calentar el agua
- Una vez que hierva, incorporar los garbanzos y las espinacas.
- Cuando la *cebolla* esté sofrita, añadir el *pimentón*
- Dar una vuelta y apagar el fuego.
- Incorporamos este sofrito a la olla, junto con las hojas de *laurel*
- Tapar la olla y dejar cocinar durante 40 minutos aproximadamente.

Para las tortillitas

- Batir los huevos con un poquito de sal
- Incorporamos el diente de *ajo* bien menudito, *perejil* picado y, por último, la miga de pan.
- Dejar reposar unos minutos
- En una sartén, calentar abundante aceite, colocar la masa con unas cucharas y freír las tortillitas hasta que queden bien doradas de ambos lados.
- Retirar las tortillitas y colocarlas en un tazón con papel absorbente
- Dejar reposar.
- Una vez pasado los 40 minutos, retirar la olla del fuego y rectificar de sal
- Añadir un poquito de *azafrán* a gusto
- Decorar con los huevos duros cortados en cuartos
- Servir el potaje con las tortillitas de San José.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

- Quítale el germen.
- Al freír las tortillitas, es importante que el fuego no esté muy fuerte para que no se quemen por fuera y se queden crudas por dentro.

Para pelar los huevos duros fácilmente

- Después de cocinarlos, colócalos en un tazón con hielo por unos minutos
- Luego podrás sacarles la cáscara sin dificultad.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/potaje-de-vigilia-con-tortillitas-de-san-jose