

Receta de Garbanzos con Chorizo

19 Nov 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Garbanzos con Chorizo**, resulta muy apropiada para soportar las bajas temperaturas del invierno que se va aproximando porque nos da mucha energía y además es un plato que gustará a toda la familia.

Ingredientes

- Garbanzos (500grs para cuatro personas)
- Tocino fresco (300grs)
- Chorizo (200grs)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (tres dientes)
- Zanahoria (una)
- Laurel (una hoja)
- Aceite de oliva
- Sal
- Agua

Modo de Preparación

1. Poner los garbanzos en remojo la noche antes
2. Poner la olla al fuego con un poco de aceite de oliva, pelar y picar la cebolla y los ajos muy finos y echar a la olla, dejar que se rehogue un poco y añadir el laurel y la zanahoria troceada
3. Echar la panceta cortada en trozos y poner un poco de sal, añadir el chorizo en trozos y rehogar un poco, añadir agua caliente suficiente para que cubra los garbanzos
4. Echar los garbanzos y cuando comiencen a hervir, retirar la grasa y la espuma que se forme en la parte superior
5. Cerrar la olla y dejar cocer el tiempo necesario, si la olla es rápida, pues la mitad del tiempo (unos 25/30 minutos)
6. Retirar la tapa y desengrasar de nuevo
7. Servir los garbanzos con el chorizo troceado y si preferís también con el tocino o panceta y.....buen provecho!!!