GARBANZOS CON ESPINACAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Cobra

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

ES UNA RECETA QUE LO PODEMOS TOMARLO COMO PLATO ÚNICO

Ingredientes para 4 personas :

- 500 grms de GARBANZOS COCIDOS blanca
- 200 grms de ESPINACAS FRECAS blanca
- 50 grms de 1 cucharada de piñones blanca
- 50 grms de PASAS DE CORINTO blanca
- 50 grms de 1 Chorizo fresco dulce o picante (al gusto) blanca
- 50 grms de 1 MORCILLA FRESCA blanca
- 50 grms de PANCETA blanca
- 1 AJO blanca
- 1 CEBOLLA Blanca
- 1 Litro de CALDO DE POLLO blanca
- 2 HUEVOS DUROS blanca

Preparación:

Paso 1

¿Cómo se prepara Cocido de garbanzos y espinacas? Lo primero, para elaborar este cocido de garbanzos y espinacas, es hacer las espinacas que pondremos a hervir en una cacerola pero sin agua, es decir, las hacemos a vapor y una vez hechas, añadimos los piñones y las pasas y las rehogamos unos minutos. Separamos y dejamos reposar y a continuación, seguimos con la preparación del cocido de garbanzos y espinacas poniendo en una cacerola el aceite de oliva y añadimos el ajo y la cebolla. Lo hacemos unos minutos y añadimos los ingredientes restantes de este cocido de garbanzos y espinacas, es decir, el chorizo, la panceta, la morcilla negra. Sofreímos unos minutos, añadimos los garbanzos y el caldo y mantenemos durante 15 minutos para que se haga todo. Para finalizar el cocido de garbanzos y espinacas, añadiremos la mezcla de las espinacas y mezclamos todos y serviremos con complemento medio huevo duro por persona .