MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Garbanzos con arroz

30min 4 raciones

Ingredientes

- Garbanzos
- Verduras
- Zanahoria
- Chorizo o jamón
- Arroz
- Huevo cocido
- Aceite de oliva virgen extra
- Ajos
- Sal
- Pimentón dulce

Elaboración

1. Poner los garbanzos en remojo 24 horas antes
2. En la olla express, poner aceite de oliva virgen extra, añadir las verduras (servirán para el caldo después) y los garbanzos previamente lavados y en malla
3. Cubrir con agua o caldo y dejar cocinar 40 minutos
4. Cocer unos huevos durante 8 minutos
5. Laminar unos ajos y cortar el chorizo o jamón muy pequeñito
6. En una cazuela, echar aceite de oliva virgen extra, freír los ajos laminados, dorar el chorizo y la zanahoria (del caldo) partida, incorporar los garbanzos, un puñado de arroz y cubrir con caldo a fuego medio
7. Cocinar aparte: en una sartén con aceite, añadir unos ajos pelados hasta dorar a fuego bajo-medio, retirar y echar pimentón dulce, cocinar unos segundos y añadir a los garbanzos
8. Emplatar junto con el huevo cocido

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy