MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Potaje de vigilia

4 raciones

Ingredientes

- Garbanzos
- Espinacas
- Bacalao
- Cebolla
- Ajo
- Concentrado de tomate
- Sal
- Pimentón
- Hebras de azafrán
- Fumet de pescado
- Almendras
- Pan

Elaboración

1. Ponemos a rehogar la cebolla en una cazuela; cuando cambie de color incorporamos el concentrado de tomate, sal y pimentón, y rehogamos
2. Añadimos las espinacas, teniendo en cuenta que reducen, así que hay que echar una buena cantidad, y los garbanzos
3. Cubrimos con fumet de pescado y dejamos cocinar mientras preparamos el majao con pan, almendras y ajos hasta tostar; pasamos por el mortero con hebras de azafrán hasta hacer una pasta
4. Incorporamos el majao a la cazuela, integramos y añadimos los trozos de bacalao, que cocinaremos un par de minutos
5. Ya solo nos queda emplatar

RECOMENDACIONES

Si quieres, puedes colocar un huevo cocido encima, que según la autora queda riquísimo.

Hecho con CookNest