



Garbanzos de vigilia

Ingredientes

- 400gr. garbanzos
- 4 huevos
- 5 cucharadas aceite
- 1 cebolla
- sal
- pimienta
- 2 cucharadas harina.

Preparación

Dejar en remojo en agua con sal los garbanzos durante una noche .

Ecurrir y poner en una olla expres añadiendo agua hasta que los cubra, poner tambien los huevos enteros con la cascara (bien lavados) .

Dejar cocer dependiendo de la olla unos 35 minutos, apartar del fuego y dejar enfriar .

Sacar los huevos, pelarlos y picarlos en trocitos reservando 2 yemas .

Poner en una sartén el aceite a calentar y añadir la cebolla, dar unas vueltas hasta que esté frita, añadir la harina dar unas vueltas y añadir las yemas aplastandolas con una cuchara, echar 1 vaso de los de vino de caldo de cocer los garbanzos y remover bien para ligarlo, añadir a los garbanzos junto con los huevos picados y un poco de pimienta .

Rectificar el punto de sal y dejar hervir 5 minutos .

.