



# Garbanzos con bacalao

## Ingredientes

- 400 gr de garbanzos cocidos
- 250 g de bacalao desalado
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 cucharadita de cominos molidos
- 1 cucharada pequeña de harina
- aceite de oliva.

## Preparación

Se puede utilizar un tarro de garbanzos cocidos o cocer durante 30' los garbanzos que se habrán dejado en remojo la noche anterior .

Poner el aceite a calentar en una sartén, añadir la cebolla y el ajo picados muy fino .

Freír a fuego medio hasta que empiece a dorarse removiendo de vez en cuando .

Añadir la harina y el pimentón y remover .

Añadir el tomate triturado y remover .

Añadir los garbanzos escurridos y el bacalao desmigado .

Cubrir con agua, añadir los cominos y dejar cocer a fuego lento durante 15 minutos .

Rectificar el punto de sal y servir caliente .

.