



Potaje de garbanzos

Ingredientes

- 300 grs. de garbanzos
- 300 grs. de espinacas
- 300 grs. de bacalao desmigado
- 2 huevos duros
- sal y aceite de oliva.

Preparación

Desalamos el bacalao, teniéndolo 24 horas en agua y removiéndola 3 veces .

Una vez el bacalao esta listo para cocinar, cocemos los garbanzos durante hora y cuarto (Si utilizamos olla express este tiempo se reduce a 35') .

Luego añadimos las espinacas cortadas, el huevo huevo picado y el bacalao desmigado .

dejamos cocer 20 minutos más .

Controlamos de sal .

Antes de servir añadiremos un chorrito de aceite de oliva .

.