



<https://www.mepillasquisando.com>



GARBANZOS Y ALUBIAS, CON BACALAO Y PANECILLOS



RECETA POR GENTILEZA DE Mary Reyper

INGREDIENTES:

250 gr. De Garbanzos.
250 gr. De Alubias blancas.
450 gr. De Bacalao.
1 Cebolla mediana,
1 Pimiento verde.
1 Cabeza de ajos.
1 Tomate.
1 Hoja de Laurel.
Colorante alimenticio.
Sal y Aceite de Oliva.

ELABORACIÓN:

La noche anterior ponemos en un bol las alubias con el bacalao y lo cubrimos de agua, aparte ponemos los garbanzos en agua templada (el agua del bacalao la cambiamos un par de veces para desalar). En la olla ponemos agua fría y echamos las alubias, cuando el agua esté templada ponemos los garbanzos, 400 gramos de bacalao y la verdura entera, colorante, 1/2 vasito de aceite, la hoja de laurel y agua hasta cubrirlo, cerramos la olla y la tenemos 20 minutos o hasta que estén tiernas las legumbres, la abrimos sacamos la cebolla, el tomate, el pimiento verde y lo pasamos por la batidora con un poco de caldo y lo incorporamos a la olla, ponemos los panecillos y rectificamos de sal si es necesario, le damos un hervor y listo.

PARA LOS PANECILLOS

En un bol ponemos, un huevo y batimos bien, 50 gramos de bacalao bien picadito, una cucharada de agua, colorante alimenticio, un diente de ajo y perejil muy picaditos, pan rallado y harina a partes iguales (La masa debe quedar un poco más consistente que la de los buñuelos) se pone aceite en la sartén y cuando está caliente se van echando cucharadas de masa, cuando estén doraditos se sacan se ponen en papel de cocina y listos para incorporar a la olla.

<https://www.mepillasquisando.com>