



<https://www.mepillasquisando.com>



POTAJE MARINERO DE GARBANZOS CON CALAMARES



INGREDIENTES:

- 1/2 K. De Garbanzos ya remojados.
- 250 gr. De Calamares.
- 1 Patata.
- 2 Zanahorias.
- 6 Dientes de Ajo.
- 8 Rodajas de Chorizo.
- 1/2 Cebolla.
- 1 Pimiento.
- 2 Tomates.
- 1 Cucharadita de Pimentón.
- 1 Hoja de Laurel.
- Sal y Aceite.

PREPARACIÓN:

Ponemos los Garbanzos en remojo desde la noche anterior. Poner en una olla los garbanzos con agua que los cubra, los ajos, el laurel y la sal. Cocerlos hasta que estén tiernos. En una salten hacemos un sofrito con ajo, cebolla, pimiento y tomate; añadimos el pimentón y los calamares cortados en anillas, los salteamos 5 minutos y añadimos las rodajas de chorizo. Añadimos el sofrito con los calamares y el chorizo a los garbanzos ya cocidos. Añadimos la patata "cacheada" y lo dejamos cocer unos 15 minutos o hasta que estén tiernas las patatas.

<https://www.mepillasquisando.com>