



<https://www.mepillasquisando.com>



## GARBANZOS CON PATATAS Y HUEVOS DUROS



### INGREDIENTES:

300 gr. de Garbanzos.  
150 gr. de Patatas.  
50 gr. de Guisantes.  
2 hojas de Laurel.  
2 Cebollas.  
2 Dientes de Ajo.  
1 Vaso caldo de Pollo.  
2 Huevos duros.  
Perejil.

### ELABORACIÓN:

Cocemos los garbanzos y cuando les falte un poco, cortamos la cocción y reservamos.  
Sofreímos la cebolla y los ajos. Mezclamos el sofrito con los garbanzos y le añadimos el resto de ingredientes excepto los huevos duros y el perejil. Dejamos a fuego suave durante 20 minutos, comprobamos de sal y servimos acompañando con los huevos duros cortados en mitades y el perejil.

<https://www.mepillasquisando.com>