



<https://www.mepillasquisando.com>



POTAJE DE CARDOS CON GARBANZOS



INGREDIENTES:

- 1 Manejo de Cardos.
- ½ K. De Garbanzos.
- ½ Cebolla.
- 1 Zanahoria.
- 1 Patata.
- 1 Cucharadita de Pimentón.
- 2 Vasos de caldo vegetal.
- Pimienta molida.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Cocemos los garbanzos de forma tradicional. Limpiamos de briznas los cardos y los tenemos en sal un par de horas para que pierdan un poco de amargor. A media cocción de los garbanzos agregamos los cardos. Una vez cocidos retiramos la mitad del agua de cocción y añadimos el caldo vegetal. Cuando empiece a hervir añadimos la cebolla picada, la zanahoria, la patata y el pimentón. Removemos y dejamos cocer unos 20 minutos. Salpimentamos y una vez servidos en los platos le echamos un chorreoncito de aceite de oliva.

<https://www.mepillasquisando.com>