



<https://www.mepillasquisando.com>



## POTAJE DE SEMANA SANTA



### INGREDIENTES:

- 4 Trozos de Bacalao desalado.
- 400 gr. De Garbanzos.
- ½ Manojos de Acelgas.
- 1 Cebolla.
- 2 Patatas.
- 2 Huevos cocidos.
- 1 Chorreón de Aceite.
- Sal.

### ELABORACIÓN:

En una olla ponemos a cocer los garbanzos, el bacalao, la cebolla picadita y un chorreón de aceite. Cuando el bacalao esté en su punto, lo sacamos y reservamos. Dejamos que terminen de hacerse los garbanzos y añadimos las patatas troceadas y las acelgas cortadas. Desmigamos el bacalao y cuando estén tiernos los garbanzos lo incorporamos junto con los huevos cocidos troceados. Probamos de sal y rectificamos si es necesario, cuidado con el bacalao que sala.

<https://www.mepillasquisando.com>