



<https://www.mepillasquisando.com>



ACELGAS ESPARRAGAS CON GARBANZOS



INGREDIENTES:

- 300 gr. de Acelgas.
- 150 gr. de Garbanzos.
- Aceite de oliva
- 2 Cucharadas de Pimentón.
- 3 Dientes de Ajos.
- 1 Cucharadita de Comino.
- 1 Chorreoncito de Vinagre.
- Sal y Aceite.
- 1 Trozo de Pan.

ELABORACIÓN:

La noche anterior echamos los garbanzos en agua. Cocemos los garbanzos y reservamos. Lavamos las acelgas, les quitamos las hebras y las cocemos durante 10 minutos. Escurrimos o centrifugamos. En una sartén con aceite, freímos los ajos y 2 rebanadas de pan. Pasamos al mortero y majamos con el comino hasta formar una pasta. Templamos el aceite y añadimos el pimentón, procurando que no se queme. Añadimos las acelgas y mareamos junto con el pimentón, agregamos el majado, el vinagre y la sal. A continuación añadimos los garbanzos y mareamos a fuego lento durante unos 15 minutos. Si se quedaran secas, les podemos añadir un poco de agua de haber cocido de los garbanzos. Servimos acompañadas de unas rebanadas de pan frito.

<https://www.mepillasquisando.com>