



<https://www.mepillasquisando.com>



GARBANZOS CORTIJEROS



INGREDIENTES:

- 500 gr. de Garbanzos.
- 200 gr. de Arroz.
- 2 Patatas medianas.
- 4 Trozos de Panceta curada.
- 4 Trozos de Chorizo.
- 1 Hueso de jamón.
- 1 Cebolla.
- 4 Dientes de Ajo.
- 2 Cucharadas de Tomate triturado.
- 1 Hoja de Laurel.
- ½ Cucharadita de Tomillo, Romero y Comino.
- 2 Clavos de olor.
- 1 Cucharadita de Pimentón.
- 2 Ramitas de Perejil.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

La noche anterior ponemos los garbanzos en agua. Ponemos los garbanzos junto con el resto de ingredientes, menos el arroz y las patatas. Los cubrimos con agua caliente. Cuando comiencen a hervir, desespumamos y tapamos la olla rápida, dejamos cocer unos 15 minutos. Pasado ese tiempo abrimos la olla y dejamos que comience de nuevo a hervir e incorporamos el arroz y las patatas, mezclamos y dejamos cocer unos 15 minutos, ya sin tapar la olla.

<https://www.mepillasquisando.com>