



<https://www.mepillasquisando.com>



## GARBANZOS A LA ASTURIANA



### INGREDIENTES:

400 gr. de Garbanzos.  
1 Cebolla.  
1 Zanahoria.  
1 Cucharadita de Pimentón dulce.  
4 Trozos de Chorizo.  
1 Trozo de Carne para cocido.  
1 Trozo de Tocino.  
Sal y Aceite.

### ELABORACIÓN:

Ponemos la noche antes los garbanzos en remojo. Hacemos un sofrito con la cebolla y la zanahoria. Ponemos en una olla el sofrito con los garbanzos, la carne, el chorizo y el tocino y un chorreoncito de aceite y cubrimos de agua. Llevamos a ebullición y sazonamos. Dejamos cocer por un espacio de al menos dos horas o hasta que estén tiernos los garbanzos. Si vemos que se está quedando sin agua, podemos añadirle, pero que sea caliente. Si lo hacemos en olla rápida con 20 minutos tendrán bastante.

<https://www.mepillasquisando.com>