



POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS

Descubre como preparar este Potaje de garbanzos y espinacas

4 porciones porciones / Dificultad baja / 60 minutos

INGREDIENTES

1 libra de garbanzos.
½ libra de espinacas lavadas.
2 chorizos cortados en rodajas.
¼ de libra de tocineta cortada en cubos.
1 tableta de Caldo de Chorizo MAGGI®.
2 tomates grandes cortados en cubos pequeños.
2 dientes de ajo.
2 cebollas moradas grandes cortadas finamente.
1 hoja de laurel.
Pimienta blanca molida al gusto.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. Deja los garbanzos en remojo desde la noche anterior en una olla a presión, llena de agua por la mitad. No botes el agua.
2. Lleva la olla a fuego medio, agrega el laurel y cocina a presión durante 30 o 40 minutos hasta que ablanden. Retira del fuego. Cuando pierda presión la olla, destapa y vuelve a poner fuego medio.
3. En una sartén, calienta un poco de aceite y sofríe el ajo, la cebolla y los tomates.
4. En otra sartén, saltea las espinacas en un poco de aceite para quitarles la amargura. Añade los chorizos y la tocineta, y cocina por dos minutos.
5. Incorpora las dos preparaciones a la olla de garbanzos, junto a la tableta de Caldo de Chorizo MAGGI®, previamente triturada. Remueve bien para homogeneizar los ingredientes.
6. Rectifica el sabor con sal y pimienta y deja cocinar durante otros 5 minutos. Sirve caliente.