

SALSA DE GARBANZOS

INGREDIENTES: (4 personas)

- ½ kg de garbanzos
- ½ kg de acelgas o espinacas
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo
- 1 rebanada de pan
- 5 almendras
- 1 patata
- 1 huevo duro (por persona)
- Azafrán
- Aceite para sofrito

PREPARACIÓN:

La noche de antes se habrán puesto los garbanzos a remojo

En una olla con bastantes acelgas o espinacas se agregan los garbanzos y una hoja de laurel, se pone a hervir 1 hora

Hacemos un sofrito con 2 dientes de ajos, 2 rebanadas de pan, 1 huevo duro y 5 almendras.

Cuando este frito, se machaca todo en un mortero y se deja caer en la olla

Media hora antes de terminar la cocción se añaden gajos grandes de patatas y se le agrega sal y azafrán.