



RECETA:



# *Potaje de Bacalao con Garbanzos*

# Potaje de Bacalao con Garbanzos

## INGREDIENTES

- 500 g de bacalao **Abordo**
- 1 bolsa de garbanzos congelados precocidos **Abordo**
- 250 g de espinacas **Abordo**
- 4 dientes de ajo
- pimentón
- pasas
- piñones
- aceite de oliva **Abordo**
- agua
- sal

## PREPARACIÓN

- 1** Saltear las espinacas con los ajos laminados y una pizca de sal. Añadir los garbanzos, un chorrito de agua y cocer 20 min. tapado.
- 2** Destapar, añadir las pasas y los piñones, remover.
- 3** Añadir el bacalao por encima, tapar y cocer 10 min. más (o hasta que se vea cocinado).
- 4** Servir poniendo una cama de espinacas con los piñones y las pasas, un trozo de bacalao y terminar cubriendo con garbanzos. Montar según la fotografía.