



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



Potaje de Bacalao con Garbanzos

2 sabores que combinan a la perfección

Atención al cliente
901 100 151



Tiempo: 30 min.
FÁCIL

Potaje de Bacalao con Garbanzos

Rápido y fácil de preparar, es una revisión de un gran plato en nuestra cocina tradicional.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 500 g de Bacalao.
- 1 bolsa de Garbanzos congelados precocidos.
- 250 g de espinacas.
- 4 dientes de ajo laminado.
- Pimentón.
- Pasas.
- Piñones.
- Aceite de Oliva Abordo.
- Agua.
- Sal.

PREPARACIÓN:

Saltear las espinacas con los ajitos y una pizca de sal. Añadir los Garbanzos, agua y cocer 20 min. tapado.

Destapar, añadir las pasas y los piñones, remover. Añadir el Bacalao por encima, tapar y cocer 10 min. más (o hasta que se vea cocinado).

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.

Atención al cliente
901 100 151



Tiempo: 30 min.
FÁCIL