Cocido de garbanzos

Nombre de la receta

Cocido de garbanzos

Tiempo

2.5 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

5

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Garbanzos con tocino y pollo

Ingredientes

- 5 puñados de garbanzos
- 2 trozos de tocino
- 100 gramos de hueso de jamón
- 1 muslo de pollo
- 3 zanahoria
- 1 patata
- 1 puerro
- al gusto de sal

- 1 trozo de espinazo
- 1 pastilla de caldo

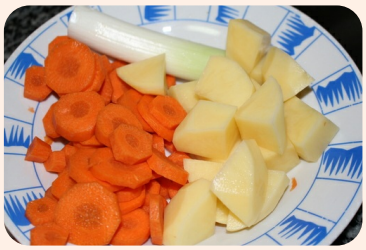
Pasos

1 En primer lugar debemos dejar los garbanzos en remojo durante al menos 12 horas, puedes dejarlos toda la noche para hacerlos por la mañana.

2 Comenzamos echando en una olla exprés agua y añadimos la carne (tocino, pollo, hueso de jamón, espinazo).

3 Una vez comience a cocer, es muy importante quitar la espuma que nos va saliendo. Lo dejamos cocer durante unos 30 minutos.

4 Mientras se va cociendo, vamos pelando y cortando en trocitos nuestras verduras. Pasados los 30 minutos las añadimos y dejamos cocer durante 10 minutos. Como opcional se puede sacar la carne y los huesos y triturar las verduras, esto hará que el caldo adquiera más consistencia y un sabor muy bueno. Después se añaden de nuevo tanto la carne como los huesos.



5 Para finalizar echamos los garbanzos en la olla. Añadimos sal al gusto y una pastilla de Avecrem.

6 Tapamos la olla y dejamos cocer a fuego medio durante 1 hora. Una vez cocidos, abrimos nuestro cocido y estará listo para servir.

Observaciones o consejos

El cocido se puede hacer con distintos tipos de carnes como ternera, cerdo o pollo.

Autor

Juan Manuel Jurado