

Garbanzos guisados



INGREDIENTES

- ◆ 300 gr de garbanzos
- ◆ 50 gr de arroz
- ◆ ½ cebolla
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ laurel
- ◆ agua
- ◆ sal
- ◆ aceite de oliva
- ◆ pimentón

PREPARACIÓN

1.- En la víspera ponemos a remojo los garbanzos en agua caliente con un poco de sal y bicarbonato.

Echamos los garbanzos en una olla y ponemos al fuego; al hervir soltarán una espuma, que vamos retirando.

2.- Mientras, machacamos un diente de ajo y lo incorporamos a la olla con la media cebolla y el laurel. Salamos y dejamos cocer unos 50 minutos (depende de ollas).

3.- Abrimos la olla, retiramos el laurel y la cebolla y añadimos el arroz. Cerramos nuevamente la olla y dejamos 5 minutos más.

4.- Finalmente freímos el otro diente de ajo en una sartén con aceite de oliva; cuando esté dorado retiramos del fuego y añadimos una cucharadita de pimentón. Vertemos el aceite frito en los garbanzos y dejamos reposar cinco minutos.