

Garbanzos con setas



INGREDIENTES

- ◆ 300 gr de garbanzos
- ◆ 200 gr de setas
- ◆ 1 cebolleta
- ◆ ½ pimiento rojo
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ aceite de oliva
- ◆ pimentón
- ◆ agua
- ◆ sal
- ◆ un hueso de jamón

PREPARACIÓN

1.- Dejamos los garbanzos a remojo la víspera en agua caliente (a punto de ebullición) con sal y una cucharadita de bicarbonato.

En la olla rápida ponemos los garbanzos (escurridos), el hueso de jamón, una hoja de laurel y sal; cubrimos de agua y dejamos cocer hasta que estén blandos (el tiempo dependerá del tipo de ollas).

2.- Mientras se hacen los garbanzos, picamos los ajos, la cebolleta y el pimiento y sofreímos 5 minutos en una sartén con un chorrito de aceite de oliva (unas tres cucharadas), hasta que esté blanda la verdura pero sin quemarse.

3.- Picamos en trozos las setas limpias y añadimos al sofrito, dejando el conjunto unos diez minutos más. Añadimos un poco de sal.

4.- Vertemos una cucharadita de pimentón (dulce o picante, dependerá de gustos), apartando la sartén del fuego, para que no se queme el pimentón, que dejaría mal sabor.

5.- Mezclamos en una cazuela los garbanzos escurridos (aunque podemos dejar un poco del caldo de la cocción) con el sofrito de setas y dejamos que cueza conjuntamente unos diez minutos. Como todos los guisos, está mejor si lo dejamos reposar).