



TM5 / TM31

Tiempo de preparación: 10 min.

Tiempo de cocción: 30 min.

Tiempo total: 40 min

DESARME (GARBANZOS CON BACALAO Y ESPINACAS)

Ingredientes:

(para 6 personas)

- 200 g cebollas
- 2 diente de ajo
- 100 g de aceite de oliva
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 300 g de garbanzos cocidos, y escurridos
- 700 gramos de agua
- 250 g de espinacas, descongeladas y escurridas
- 1 hoja de laurel
- 250 g de bacalao desalado, y desmigado
- 2 huevos duros

Preparación:

1. Ponga en el vaso la cebolla, los ajos y el aceite y programe **5 seg. / Vel. 4.**
2. Sofría programando **5 min. / 120°C/Vel.cuchara.**
3. Añada el pimentón, 4 cucharadas de garbanzos cocidos y 2 cucharadas de agua. Programe **15 seg / Ve.6**
4. Agregue el agua, las espinacas y el laurel. Programe **10 min. / 100°C / giro inverso /Vel. cuchara.**
5. Añada el resto de los garbanzos cocidos y las migas de bacalao y programe **10 min./ 100°C / giro inverso / Vel.cuchara.**
6. Si lo deseas más líquido puedes añadir un poco de agua caliente. Añada los huevos duros cortados en rodajas y sirva.