



Garbanzos salteados con morcilla y piñones

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Fácil

FUNCIONES:  Salteados

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 130 mins

TIEMPO TOTAL: 135 mins

ACCESORIOS:  

Ingredientes

Ingredientes 1

250g de garbanzos
1,5L de agua
1 cucharada de sal

Ingredientes 2

400g de morcilla tierna de cebolla
100g de piñones
50ml de vino blanco

Apto para:

Celiacos e intolerantes a la lactosa.

Preparación

Antes de empezar

Coloca en el recipiente el accesorio para cocción lenta. Selecciona la función Olla y luego busca el programa cocción lenta utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK. Deja en remojo los garbanzos en un bol con abundante agua durante 8 horas.

Paso 1

Introduce en el recipiente los garbanzos remojados y escurridos, el agua y la sal de INGREDIENTES 1 y remueve, presiona el botón START y deja acabar el programa. Retira los garbanzos cocidos y cuélalos. Lava el recipiente.

Paso 2

Ajusta la temperatura a 130°C, presiona OK, ajusta el tiempo a 10 minutos, la velocidad a 4 y presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover en el recipiente. Corta la piel de la morcilla e introduce el relleno en el recipiente, desecha la piel, añade también los piñones. Coloca la tapa sobre el recipiente y presiona el botón START. Cuando hayan pasado 5 minutos, añade los garbanzos cocidos en el paso 1 con el vino y deja acabar el programa.

Puedes sustituir los garbanzos por arroz blanco cocido.