



# Potaje de bacalao

**RACIONES:** 4 personas

**DIFICULTAD:** Media

**FUNCIONES:**  Guisos rápidos

**NIVEL PICANTE:** No picante

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 10 mins

**TIEMPO DE COCCIÓN:** 25 mins

**TIEMPO TOTAL:** 35 mins

**ACCESORIOS:**   Rallado fino

## Ingredientes

### Ingredientes 1

50ml de aceite  
2 dientes de ajo  
1 puerro  
1 zanahoria  
1 cucharadita de sal

### Ingredientes 2

1 cucharadita de pimentón  
400g de garbanzos cocidos  
600ml de caldo de pescado

### Ingredientes 3

300g de bacalao desalado  
200g de espinacas frescas

### Ingredientes acompañamientos

2 huevos cocidos  
4 cucharadas de daditos de pan frito

**Apto para:**

**Intolerantes a la lactosa.**

## Preparación

### Antes de empezar

Selecciona la función Olla y luego busca el programa guisos rápidos utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover en el recipiente. Coloca el disco de rallado fino en el Direct Prep. Pela la zanahoria y el ajo, trocea el bacalao y lava las espinacas.

### Paso 1

Vierte el aceite de INGREDIENTES 1 en el recipiente, coloca la tapa y presiona el botón START. Con el Direct Prep ralla los ajos, el puerro y la zanahoria dentro del recipiente. Retira el Direct Prep y añade la sal.

### Paso 2

Introduce en el recipiente los INGREDIENTES 2 y presiona START.

### Paso 3

Introduce el bacalao de INGREDIENTES 3 en el recipiente y presiona START. Ajusta el tiempo a 15 minutos y presiona OK. Cuando falten 8 minutos, introduce las espinacas y deja acabar el programa.

### Desarrollo acompañamientos

Pica los huevos y distribúyelos junto al pan frito sobre los platos de potaje.