

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Garbanzos con bacalao

3 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 2 trozos de bacalao desalao
- 400 gr. de tomate
- 1 cebolla
- 1 cucharada de comino
- 1 cucharada de pimentón
- 1 cucharada de harina

Preparación

1. Pica en el procesador de alimentos en brunoise la cebolla y el ajo.
2. Ralla el tomate en el mismo.
3. Añade el aceite de oliva y pochala cebolla y el ajo en el bol, utilizando la batidora flexible a velocidad 1 a máxima temperatura.
4. Una vez pochado añade una cucharada de harina y deja freír 10 segundos.
5. Añade el tomate, el pimentón y el comino, deja 5 minutos más.
6. Desmenuza el bacalao.
7. Añade los garbanzos cocidos y el bacalao desmigado, mezcla y cambia al gancho de remover.
8. Añade el agua hasta que cubra el preparado, rectifica de sal y deja cocer durante 10-13 minutos a velocidad 2 de remover.