

**Libreta:** Legumbres  
**Creado:** 25/03/2018 14:24  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/garbanzos-a-lo-pobre.html>

---

## Garbanzos a lo pobre

### INGREDIENTES

1/2 kilo de garbanzos  
1/2 kilo de patatas  
1 cebolla  
2 huesos de caña  
2 dientes de ajo  
1 hueso de jamón  
1 vaso de vino blanco  
1 cucharadita de harina

### PREPARACIÓN

Poner los garbanzos en remojo el día anterior, en agua templada con un poco de sal y una pizca de bicarbonato.

Poner los garbanzos en agua bastantes caliente (Que no cueza) con los huesos de jamón y caña.

Cocer una hora y media (25 m en ollas exprés) y añadir las patatas peladas, lavadas y cortadas en cuadrados.

Aparte en una sartén rehogar la cebolla sin que dore, añadir el ajo muy picado y la harina, dejando sofreír otro poco.

Retirar del fuego y añadir el pimentón.

De nuevo al fuego, agregar el vino y un vaso de caldo de los garbanzos y las patatas.

Cocer unos 5 minutos y añadir a los garbanzos.

Antes de echar el refrito, dejar los garbanzos con el caldo que se crea necesario.

Cocer durante 10 minutos, rectificar de sal y espolvorear el perejil picado.

Servir en plato hondo