

Libreta: Legumbres
Creado: 25/03/2018 14:25
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/garbanzos-con-pulpo.html>

Garbanzos con pulpo

INGREDIENTES

- 600 grs. de pulpo
- 300 grs. de garbanzos
- 3 manojos de acelgas
- 6 dientes de ajo
- 1 pimiento seco
- 1 cebolla
- 2 tomates maduros
- unas hebras de azafrán
- 1 pimiento verde
- 1/2 dl. de aceite de oliva
- 2 patatas
- sal

PREPARACIÓN

Ponemos los garbanzos en remojo la víspera. Lavamos bien el pulpo, lo cortamos en trozos y picamos las acelgas. Estos tres ingredientes los ponemos a cocer en una cazuela con agua y un poco de sal durante una hora y cuarto.

En una sartén aparte, con el aceite de oliva, freímos el pimiento seco y lo majamos junto con los ajos crudos y el azafrán en el mortero. En este mismo recipiente, hacemos un sofrito con la cebolla, el tomate y el pimiento verde, todo partido en trocitos. Cuando la cebolla esté tierna, le agregamos el preparado del mortero y lo movemos un poco.

Incorporamos este aliño a la cazuela del pulpo, le echamos las patatas en daditos, y terminamos de cocer, hasta que todo esté en su punto.