

Libreta: Legumbres
Creado: 25/03/2018 14:24
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/garbanzos-de-la-carlota.html>

Garbanzos de La Carlota (Córdoba)

INGREDIENTES

500 gr. de garbanzos
250 gr. de cebollas pequeñas
250 gr. de tocino fresco
250 gr. de pimientos verdes
1 vaso de vino
1 hoja de laurel
Aceite y Sal

PREPARACIÓN

Poner en remojo los garbanzos durante 12 horas. Poner una olla al fuego con 1 1/2 litros de agua. Cuando empiece a hervir, echar los garbanzos y dejar cocer a fuego lento durante 1 hora.

Pasado este tiempo y sin que deje de hervir; añadir las cebollas partidas por la mitad, el tocino en trozos grandes, el vino, el laurel y un poco de sal. El agua debe de cubrir justo los garbanzos.

Dejar cocer a fuego lento con la olla tapada hasta que los garbanzos estén tiernos. Freír los pimientos en aceite y echar sobre los garbanzos. Servir caliente.