

POTAJE DE VIGILIA

INGREDIENTES:

300 g de Garbanzos cocidos
250 g de espinacas congeladas y
escurridas
2 huevos duros
250 g de migas de bacalao
700 g de agua (7 cubiletes)
1 hoja de laurel
Para el relleno:
una barrita de pan duro remojado
2 huevos
2 ramas de perejil troceado
1 cubilete de migas de bacalao
desalado
Para el sofrito:
100 g de aceite (1 cubilete)
1 cebolla grande
2 dientes de ajo
1 cucharada de pimentón dulce

PREPARACIÓN:

Ponga todos los ingredientes del relleno en el vaso y triture 20 segundos en velocidades 6-8. Tiene que quedar una masa consistente. De no ser así, añada más pan. Vierta éste preparado a cucharadas en una sartén con abundante aceite caliente. Fría y reserve. A continuación ponga en el vaso los ingredientes de sofrito excepto el pimentón y programe 5 minutos, temperatura 100° velocidad 5. Seguidamente, añada el pimentón dulce con

un poco de agua de cocer los garbanzos y cuatro cucharadas de garbanzos. Programe 15 segundos a velocidad 6. agregue el agua, las espinacas troceadas, los garbanzos cocidos, las migas de bacalao y el laurel. Programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Unos segundos antes de que termine añada los rellenos, para que hiervan. Por último, rectifique la sazón e incorpore el agua que le admita. Sírvalo colocando los huevos duros en rodajas, decorativamente. (Puede haber hecho los huevos duros en el recipiente Varoma).