

Potaje

Subida por antonio el 18/04/2010

Etiquetas: Legumbres, Pescados, Primeros



INGREDIENTES

Garbanzos

Bacalao

Arroz

Pimienta Negra

Clavo

Ajo

Perejil

Laurel

Huevo

Pimiento morrón

PREPARACIÓN

Cocer los garbanzos en agua cocida con sal. Una vez cocidos agregar los trozos de bacalao y el arroz.

Calentar aceite, agregar pimentón y un poco de agua y verter en la cazuela del potaje.

Hacer un machado de clavo, pimienta negra, ajo y perejil, agregar laurel y hervir a fuego lento. Mezclar y dejar cocer 10 minutos.

Adornado con huevo cocido y pimiento morrón por encima.