



Bacalao con garbanzos

Bacalao con garbanzos

[Mas recetas Pescados en http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php](http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php)

Ingredientes:

600gr. de bacalao desalado, 400gr. de garbanzos cocidos, 3 dientes de ajo pequeños, 1 cebolla, perejil, 1 hoja de laurel, 1 vaso pequeño de vinagre, harina, aceite y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Cortar el bacalao en trozos pequeños y cocerlo durante 15 minutos. Mientras se cuece, pelar y picar el ajo y la cebolla y triturar bien el perejil.
- 2) Calentar aceite en una sartén para dorar la cebolla y posteriormente añadirle el ajo y el perejil. A media cocción agregar 2 cucharadas de harina, el laurel y rociar con el vinagre y con un vaso de jugo de bacalao.
- 3) Poner los trozos de bacalao en una cazuela y echarle encima el preparado anterior. Añadir sal y dejar en el fuego durante 5 minutos aproximadamente.
- 4) Agregar los garbanzos, seguir cociendo unos 7 minutos más y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pescados/bacalao-con-garbanzos-4.php>