



Garbanzos con chorizos

Garbanzos con chorizos

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetaspostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetaspostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

1/2kg. de garbanzos, 3 chorizos, 1/2kg. de patatas, 150gr. de jamón magro, azafrán y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Poner a remojo los garbanzos unas 10 horas antes de empezar a cocinar.
- 2) Pelar y cortar las patatas al gusto.
- 3) Trocear el jamón en taquitos.
- 4) Poner a cocer los garbanzos en una olla. (Si se utiliza una olla normal tardarán en hacerse 2 horas y media, aproximadamente. Si se utiliza una rápida se cocerán en 20 minutos, pero esta última opción no se recomienda).
- 5) Echar azafrán y sal al gusto.
- 6) Cuando los garbanzos empiecen a ablandarse añadir el jamón y las patatas y dejar 20 minutos.
- 7) En una cazuela a parte se cocen los chorizos.
- 8) Un poco antes de que los garbanzos y las patatas estén en su punto añadir los chorizos a la olla.
- 9) Escurrir bien y disponer en una fuente o recipientes individuales.
- 10) Adornar con los chorizos y listos para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetaspostres.net/primer-plato/garbanzos-con-chorizos-38.php>