

Cocido de garbanzos con verduras y bacalao

Para 4 personas

Ingredientes

350-400 gr garbanzos
1 filete de bacalao desalado
750 gr de borraja
2-3 zanahorias
1 cebolla
2-3 puerros medianos
4 dientes de ajo
4 cucharadas de aceite de oliva
250-350 gr de calabaza
2-3 ramitas de apio
1/2 cucharadita de pimentón

Preparación

1. Dejamos los garbanzos a remojo, de 12 a 24 horas. Los cocemos a poder ser con caldo de verduras, durante unos 20 minutos con olla expres. Los reservamos.
2. Picamos los ajos en trozos grandes y los añadimos a una sartén con aceite caliente y sofreimos el filete de bacalao desalado en ese aceite.
3. Pelamos la calabaza, le quitamos las semillas y la cortamos en trozos. La cocemos en una olla expres junto al sofrito de ajo con bacalao 4-5 minutos (desde que sube).
4. Sacamos el bacalao y le quitamos las espinas y lo desmigamos un poco, en trozos grandes mejor. Los ponemos en la olla con el caldo de calabaza.
5. Limpiamos la borraja y cortamos en trozos de unos 3 cm. Tras limpiar las zanahorias las cortaremos también en láminas finas. Añadimos la borraja y zanahoria cortadas, junto con las ramitas de apio y el bacalao a la olla expres y desde que sube contamos unos 7 minutos.
6. Hacemos un sofrito con aceite con la cebolla y puerros picados, hasta que se doren.
7. Si se desea se puede retirar el apio de la olla y añadimos el sofrito y los garbanzos ya cocidos, salpimentamos y añadimos el pimentón.
8. Le damos un calentón a todo junto y a servir y disfrutar!