

ESPINACAS CON GARBANZOS

INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

- ½ kg de espinacas (frescas o congeladas)
- 125 grs de garbanzos
- 2 dientes de ajo grandes o 3 pequeños
- Una rebanada de pan
- Aceite de oliva virgen
- Pimentón dulce. Una cucharadita de café. O al gusto.
- Comino (1 cucharadita pequeña de las de café) Puede variar la cantidad dependiendo de lo que nos guste el sabor del comino.
- Sal
- Vinagre. Una cucharada no llena (opcional)
- Pimienta molida al gusto. (opcional)

ELABORACIÓN

Si los garbanzos son secos se ponen en remojo con sal unas 5 ó 6 horas antes. Si son de los que vienen cocidos de bote se mezclan con las espinacas en una cazuela.

En una sartén ponemos bastante aceite. Se fríe la rebanada de pan y un ajo entero pelado y se reservan. Se quita aceite de la sartén dejando sólo que cubra el fondo.

En el mortero majamos poco a poco la sal, el comino, el ajo que freímos y el pan.

Los ajos que quedaron se cortan en trocitos pequeños y se fríen. Se les añade el pimentón e inmediatamente también el majado del mortero.

Se rehoga un poquito y se añade todo a la cazuela de las espinacas con garbanzos. Se añade el vinagre y la pimienta y se deja cocer hasta que estén los garbanzos. Es una comida que está mejor si se hace el día anterior.