

POTAJE DE VIGILIA



INGREDIENTES

 6 persona/s

- 200 g cebollas
- 2 diente de ajo
- 100 g de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 300 g de garbanzos cocidos, y escurridos
- 700 gramos de agua
- 250 g de espinacas, descongeladas y escurridas
- 1 hoja de laurel
- 250 g de bacalao desalado, y desmigado
- 2 huevos duros

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso la cebolla, los ajos y el aceite y programe 5 segundos, velocidad 4.
2. Sofría programando 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

3. Añada el pimentón, 4 cucharadas de garbanzos cocidos y 2 cucharadas de agua . Programe 15 segundos, velocidad 6.
4. Agregue el agua, las espinacas y el laurel. Programe 10 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.
5. Añada el resto de los garbanzos cocidos y las migas de bacalao y programe 10 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.
6. Si lo desea mas líquido puede añadir un poco de agua caliente. Añada los huevos duros cortados en rodajas y sirva.