POTAJE DE GARBANZOS CON PULPO Y SETAS

Ingredientes (para 10 personas):

1 kg de garbanzos
1/2 kg de pulpo cocido
1/2 kg de setas
250 g de acelgas
1/2 kg de patatas
6 dientes de ajo
1 pimiento seco (cornicabra)
1 cebolla
1 tomate maduro
100 g de jamón serrano (cortado en tiras)
1 pimiento verde
Azafrán, cominos
Sal, pimentón (picante y dulce)
Aceite de oliva virgen
2 hojas de laurel

Elaboración:

La noche anterior se ponen en remojo los garbanzos con agua templada y añadiendo un puñado de sal. El día del guiso ponemos los garbanzos en una olla cubriéndolos de agua y añadimos la mitad de los ajos, la cebolla, pimiento cornicabra, pimiento verde, laurel, azafrán y aceite de oliva virgen, dejándolo cocer hasta que los garbanzos estén tiernos.

Hacemos un refrito con el aceite de oliva virgen y el resto de la cebolla, pimiento verde, tomate. Aparte salteamos las setas; añadimos un majado de pimiento cornicabra frito, e1 resto de los ajos crudos, sal y comino, que junto con las patatas, acelgas, jamón serrano, las setas y el pulpo cortado en trozos, añadiremos al potaje dejándolo cocer. Rectificar de sal si fuera necesario.