

## POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS

### Ingredientes

- Garbanzos Dantza 
- Espinacas Dantza 
- 3 cucharadas de tomate frito Dantza 
- 1 zanahoria
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 pastilla de caldo de verduras
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de comino en grano
- 2 hojas de laurel
- Aceite de Oliva
- Sal



### Preparación

1. En un mortero majamos bien los dientes de ajo, el comino en grano, un pellizco de sal gorda y reservamos.
2. Picamos bien la cebolla y pelamos y troceamos la zanahoria.
3. En una olla con un buen chorro de aceite de oliva pochamos a fuego medio la cebolla y la zanahoria con un poco de sal y las hojas de laurel.
4. Escurrimos las Espinacas Dantza, añadimos medio bote a la olla con las verduras añadiéndole un poco de sal y removemos para que se integren los ingredientes.
5. Pasados un par de minutos añadimos el pimentón dulce, el tomate frito Dantza y la pastilla de caldo de verduras desmenuzada.
6. Seguido, incorporamos los Garbanzos Dantza que previamente habremos enjuagado en agua y escurrido y lo mezclamos bien
7. Añadimos agua fría a la olla, suficiente como para que casi llegue a cubrir los ingredientes.
8. Quitamos un par de cucharadas del caldo de la olla y lo añadimos al mortero que teníamos reservado. Lo mezclamos y lo incorporamos nuevamente en la olla.
9. Mezclamos y lo dejamos a fuego medio durante unos 15 minutos...¡y listo!