




POTAJE BIO DE GARBANZOS Y PIQUILLOS

Ingredientes

- Garbanzos bio Dantza 
- Piquillos tiras bio Dantza 
- 6 rodajas de chorizo
- 3 dientes de ajo
- ½ cebolla
- Jugo de ½ limón
- 1 cucharadita de harina
- Comino
- Perejil fresco picado
- Aceite Arbequina Dantza 
- Sal
- Pimienta



Preparación

1. Ponemos a calentar una olla con un buen chorro de aceite Arbequina Dantza.
2. Picamos la cebolla y los ajos y los añadimos a la cazuela.
3. Cuando empieza a ablandar la cebolla añadimos las rodajas de chorizo partidas por la mitad.
4. Abrimos el bote de piquillos en tiras bio Dantza, escurrimos y añadimos a la olla. Agregamos una pizca de comino molido y removemos bien para que se integren todos los ingredientes.
5. Añadimos una cucharadita de harina y dejamos que se tueste un poco.
6. Pasados un par de minutos, abrimos el bote de garbanzos bio de Dantza, lo agregamos a la olla sin escurrir y removemos bien. Como el líquido espesará podemos añadirle un poco de agua para que aligere la salsa hasta que se quede a nuestro gusto.
7. Dejamos que vaya a ebullición y le añadimos sal, pimienta y el jugo de medio limón. Una vez rompa a hervir bajamos el fuego.
8. Le añadimos el perejil fresco picado y lo dejamos cocinar 10 minutos dejando que borbotee suavemente... ¡Y listo! Servimos inmediatamente y ya podemos disfrutar de este delicioso potaje de garbanzos y piquillo ecológico.