POTAJE DE GARBANZOS CON ACELGA

Ingredientes

- Garbanzos Dantza
- Acelga Dantza
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 zanahoria
- 1 pimiento rojo
- 4 cs Tomate frito Dantza
- Aceite Arbequina Dantza
- 1 vaso de agua
- Sal
- Pimienta

Preparación

1. Abrimos el bote de Garbanzos Dantza, lavamos y escurrimos con ayuda de un colador.
2. Picamos bien finito el diente de ajo y la cebolla. También pelamos y troceamos el tomate, cortamos la zanahoria en dados y el pimiento en rodajas.
3. En una olla profunda ponemos un chorro de aceite Arbequina Dantza a fuego medio, pochamos la cebolla y el ajo. Le añadimos sal y pimienta.
4. Seguido añadimos la zanahoria y el pimiento y seguimos cocinando hasta que ablande.
5. Le añadimos el tomate picado y 4 cucharadas de tomate frito Dantza y dejamos cocinar un par de minutos. Le añadimos un vaso de agua, lo tapamos y dejamos cocer 10 minutos.
6. Abrimos el bote de Acelga Dantza y escurrimos el caldo. Agregamos a la olla los Garbanzos y la Acelga. Si vemos que el potaje necesita más caldo podemos añadirle un vaso de agua adicional.
7. Removemos para que se integren todos los ingredientes, tapamos y dejamos cocinar 5 minutos más bajándole un poco la potencia del fuego. Servimos bien caliente y… ¡Ya podemos disfrutar de este potaje tan saludable ideal para esta Semana Santa!