

## POTAJE DE GARBANZOS Y BACALAO

### Ingredientes

- 2 botes de Garbanzos Dantza i
- 300g de bacalao desalado
- ½ cebolla
- 3 dientes de ajo
- 2 huevos
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- ½ cucharadita de comino molido
- Harina
- Aceite Arbequina Dantza i
- Sal
- Agua



### Preparación

1. Llevamos a hervir agua en un cazo y cuando llegue a ebullición cocemos los huevos durante 10 minutos. Pasado ese tiempo los sumergimos en agua fría y reservamos.
2. Picamos la cebolla y los ajos muy finitos.
3. Secamos muy bien el bacalao con papel absorbente y lo troceamos al gusto en trozos grandes. Echamos un par de cucharadas de harina en una bolsa, introducimos los trozos de bacalao y agitamos para que se reboce bien.
4. Con la ayuda de un colador escurrimos los garbanzos y los pasamos por agua para limpiarlos bien.
5. En una olla añadimos 3 cucharadas de Aceite Arbequina Dantza, calentamos y freímos el bacalao hasta que se dore. Sacamos el bacalao y reservamos.
6. En ese mismo aceite añadimos la cebolla y el ajo que habíamos picado, añadimos sal y lo dejamos pochar a temperatura media unos minutos. Cuando ya estén pochados añadimos el comino, el pimentón, el laurel y removemos durante un par de minutos para que se integre.
7. Añadimos los garbanzos, mezclamos bien y añadimos agua hasta que justo cubran los garbanzos y subimos el fuego hasta que hierva. Una vez hierva, bajamos el fuego a temperatura media-alta, cubrimos y los dejamos cocinar 12-15 minutos. Probamos y rectificamos de sal si es necesario.
8. Pasado ese tiempo pelamos y troceamos los huevos cocidos y los añadimos a la olla junto con el bacalao.
9. Volvemos a cubrir, dejamos cocinar todo junto un par de minutos más... ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta receta tan típica de Semana Santa.