

# Potaje

Subida por antonio el 18/04/2010

**Etiquetas:** Legumbres, Pescados, Primeros



## INGREDIENTES

Garbanzos

Bacalao

Arroz

Pimienta Negra

Clavo

Ajo

Perejil

Laurel

Huevo

Pimiento morrón

## PREPARACIÓN

Cocer los garbanzos en agua cocida con sal. Una vez cocidos agregar los trozos de bacalao y el arroz.

Calentar aceite, agregar pimentón y un poco de agua y verter en la cazuela del potaje.

Hacer un machado de clavo, pimienta negra, ajo y perejil, agregar laurel y hervir a fuego lento. Mezclar y dejar cocer 10 minutos.

Adornado con huevo cocido y pimiento morrón por encima.