Potaje



Subida por antonio el 18/04/2010
Etiquetas: Legumbres, Pescados, Primeros

INGREDIENTES

Garbanzos
Bacalao
Arroz
Pimienta Negra
Clavo
Ajo
Perejil
Laurel
Huevo
Pimiento morrÃ³n

PREPARACIÓN

Cocer los garbanzos en agua cocida con sal. Una vez cocidos agregar los trozos de bacalao y el arroz.
Calentar aceite, agregar pimentÃ³n 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 morrÃ³n por encima.