# Callos con garbanzos



Subida por antonio el 01/03/2010
**Etiquetas:** Carnes, Legumbres, Segundos, Tmx

## INGREDIENTES

100 g. de Cebolla
25 g. de Aceite
500 g. de Callos precocinados
500 g. de Garbanzos precocidos
600 g. de Agua
1 Cucharadita de postre de Pimiento choricero triturado
1 Clavo
1 Hoja de laurel
Sal y Pimienta

## PREPARACIÓN

Troceamos la cebolla 5 seg., vel.5 y lo bajamos de las paredes con la espÃ¡tula.
Incorporamos el aceite y programamos 6 min. Varoma vel.1, sin cubilete.
Cortamos en dados los callos, los aÃ±adimos programamos 5 min., 100Âº, vel. cuchara con giro a la izda.
Cuando termine abrimos y ponemos los garbanzos, el agua, el laurel y el clavo. Programamos 25 min., 100Âº, vel. cuchara con giro a la izda.
Rectificar de sal y pimienta si fuese necesario.