

# 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 espátula.  
Incorporamos el aceite y programamos 6 min. Varoma vel.1, sin cubilete.  
Cortamos en dados los callos, los añadimos programamos 5 min., 100°, vel. cuchara con giro a la izda.  
Cuando termine abrimos y ponemos los garbanzos, el agua, el laurel y el clavo. Programamos 25 min., 100°, vel. cuchara con giro a la izda.  
Rectificar de sal y pimienta si fuese necesario.