



Ingredientes

Para 4 personas

- 500 gr. de garbanzos
- 1 bacalao
- 1 kg. de espinacas frescas
- aceite de oliva
- 1 cabeza de ajo
- 1 rebanada de pan asentado
- 2 huevos duros
- perejil
- azafrán
- 1 hoja de laurel
- sal

Potaje de vigilia

preparación

Poner los garbanzos en remojo con agua templada y sal la noche anterior.

En agua hirviendo se ponen a cocer los garbanzos con la hoja de laurel, manteniendo constante el hervor. Aparte, desmenuzar el bacalao desalado, limpiar y cortar las espinacas.

En el aceite, freír los ajos enteros, retirarlos y freír el pan cortado en rebanadas finas. Majar en el mortero el azafrán, la sal, los ajos fritos, el pan frito y la yema de los huevos duros, incorporar el aceite de haber frito los ajos y el pan, batiendo para que emulsione.

Una vez tiernos los garbanzos añadirles las espinacas lavadas y bien escurridas, a continuación el bacalao y después el majado emulsionado. Dejar cocer 15 minutos en la olla exprés y, al servir, añadir la clara del huevo picada con perejil picado. Si no se emulsiona el aceite en el majado, agregar unos garbanzos machacados con algo de caldo, para facilitar la emulsión.

