Garbanzos tostados con tomate



Tempo di preparazione: 140 min
Dificultad: Medio

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra:
- Cebolla: ½
- Garbanzos secos: 250 gr
- Guindilla fresca: 1
- Romero: 1 ramita
- Sal:

Preparación

Poner los garbanzos en remojo en agua fría durante 12 horas; colarlos, enjuagarlos y ponerlos en una cacerola grande con agua y unas ramitas de romero.
Cocer los garbanzos durante 2 horas a fuego medio.
Mientras tanto, cortar la cebolla en rodajas y picar la guindilla.
Dorar la cebolla en una sartén con un poquito de aceite y sazonar con sal y pimienta, añadir los garbanzos bien escurridos y saltear todo durante unos minutos.
Añadir entonces **Pomì Tomate escurrido**, medio vaso de agua, la sal y el aceite de oliva virgen extra y cocer todo durante 30 minutos.
Ajustar la sal y servir con un hilo de aceite y una ramita de romero.

For this recipe we used:

None 300 gr

