RecetaKA

POTAJE DE VIGILIA



Ingredientes para 4 raciones: 1 bote de garbanzos cocidos / 2 tomates maduros / 1 pimiento verde / 1 pimiento rojo / 1 cebolla / 1 diente de ajo / 300g de acelgas / 1 lomo de bacalao / 2 huevos duros / aceite de oliva virgen extra / 1 cucharadita de pimentón dulce de la Vera / 2 hojas de laurel / sal / 1l de fumet o agua / 400g de almejas frescas / 1 pedazo de pan duro



Elaboración

1. Picar el tomate, los pimientos, la cebolla y el ajo.
2. En una olla de fondo grueso y profunda rehogar la cebolla y el ajo. Añadir un poco de sal.
3. Añadir los pimientos rehogando hasta ablandar. Añadir el tomate y un poco de pan rebanado.
4. Agregar el pimentón y el colorante alimenticio (opcional). Remover bien hasta mezclar correctamente.
5. Echar las acelgas.
6. Cuando éstas reduzcan un poco su volumen añadimos el laurel, los garbanzos y el fumet o el agua hasta cubrirlo todo.
7. Cocer durante aproximadamente 15'.
8. Añadimos el bacalao cortado en trozos y las almejas *(descartar las almejas que no se abran)*.
9. Cocer durante 15' más.
10. Rectificar de sal y servir acompañado por los huevos duros cortados en ¼