



## BACALAO CON CREMA DE GARBANZOS

### Ingredientes (para 4 personas):

- 4 tajadas de bacalao (con la piel)
- ½ pimiento verde, amarillo y rojo

#### Para la crema de garbanzos:

- ½ l caldo de pollo
- 150 - 300 g garbanzos cocidos
- ½ patata
- ½ cebolla
- 1 rebanada de pan frito/tostado
- 1 puñado de avellanas/almendras
- 1 diente de ajo
- 15 g carne de pimiento choricero
- sal, azafrán y aceite de oliva

---

### Elaboración:

1. Lavar y limpiar los pimientos. Cortar en brunoise (daditos muy pequeños) y reservar.
2. Para preparar la crema de garbanzos, poner a hervir el caldo (reservar 1/3 del total si cocemos tapado) y añadir la cebolla y la patata peladas en trozos grandes.
3. Hacer un majado en el mortero con el pan tostado, las avellanas y el diente de ajo.
4. Cuando la patata esté tierna, incorporar la carne de pimiento choricero, el majado, los garbanzos cocidos (si son de bote escurrir y lavar bien previamente) y 4-5 hebras de azafrán.
5. Triturar hasta darle la textura deseada a la crema (añadir más o menos líquido al gusto). Poner a punto de sal y pimienta negra recién molida.



6. Saltear los pimientos en una sartén con aceite de oliva a fuego medio. Sazonar y reservar.
7. En la misma sartén freír las tajadas de bacalao comenzando con la piel hacia abajo.
8. Sazonar el bacalao y freír varios minutos por cada lado, dependiendo del tamaño de las tajadas, hasta que esté en su punto.
9. Presentar el bacalao recién hecho sobre una cama de crema de garbanzos y acompañar con la guarnición de pimientos que aportará color y sabor al plato.
10. Decorar con cebollino y ¡no parar de comer hasta terminar!.