



### INGREDIENTES:

- 600 gramos de garbanzos cocidos.
- 90 gramos de jamón ibérico o serrano en taquitos
- 3 lonchas de panceta fresca y bien magra.
- 200 gramos de cebolla blanca
- 2 dientes de ajo.
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de postre colmada de pimentón dulce de la Vera.

- media cucharadita de postre de comino molido
- unas ramitas de hierbabuena.
- pimienta blanca en polvo.
- medio vasito (100 gramos) de vinagre de manzana u otro que sea suave..
- aceite de oliva virgen
- 2 tomates de ensalada grandes.
- orégano.
- sal.

### **ELABORACION:**

1. Sazonamos la panceta ligeramente, y en una sartén con un pelín de aceite la doramos y la reservamos en un plato.
2. Una vez que no queme la cortamos a tiras y la seguimos reservando.

**3.** En ese mismo aceite pochamos la cebolla troceadita, o en juliana a fuego medio, y cuando está a medio hacer, añadimos al jamón y lo sofreímos un par de minutos a fuego vivo. Seguidamente agregamos los garbanzos escurridos, los mezclamos un poco y le incorporamos la panceta reservada, y en este orden estas especias, la pimienta blanca, el comino molido y el pimentón, y la hoja de laurel.

**4.** Rehogamos todo unos minutitos a fuego medio, le añadimos los ajos picaditos o cortados muy finos, salpimentamos ligeramente, mezclamos bien y le incorporamos el vinagre, los dejamos a fuego lento que consuma todo el líquido, y ya los apartamos le ponemos la hierbabuena y los tapamos y los dejamos reposando unos minutos.

**5.** Los servimos más bien calientes sobre una buena rodaja de tomate, espolvoreado con orégano y una pizca de pimienta, y lo decoramos con unos brotes de hierbabuena y ya los tenemos listos para comer.

**6.** Están muy ricos y si queremos prescindir de las carnes los podemos hacer igual con huevo duro troceadito.

**Estarán divinos de todos modos.**

**Esta receta la vi en el estupendo blog de Cuina amb la mestressa y la imagen aún es la suya hasta que la sustituya por la mía.**