



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.