



### INGREDIENTES:

- 2 ó 3 huevos cocidos duros
- 100 gramos de butifarra blanca
- 500 gramos de garbanzos cocidos
- 50 gramos de vino blanco
- 30 gramos de aceite de oliva
- 150 gramos de cebolla
- 2 ó 3 tomates maduritos
- 1 pastilla de caldo de carne
- 2 galletas tipo galletas maría
- 20 ó 25 almendras tostadas
- 1 pizca de hebras de azafrán
- 4 ó 5 dientes de ajo
- 3 ó 4 ramitas de perejil fresco
- 250 gramos de agua caliente

### ELABORACIÓN:

1. Lo primero será cocer los huevos y reservar.
2. Echar en el vaso de Thermomix, 2 dientes de ajo, el azafrán, las almendras, las galletas y **pi**

**car 6 segundos a velocidad 6.**

Sacar y Reservar.

**3.** Sin necesidad de lavar el vaso, introducir los tomates a trozos en el vaso, y **triturar 15 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**

Sacar y Reservar

**4.** Sin lavar el vaso, echar la cebolla a trozos, los otros dientes de ajo, los 30 gramos de aceite, y **trocear 3 segundos a velocidad 5**, mirar si hay que bajar restos de la tapa y de las paredes del vaso, y **programar 7 minutos**

- **temperatura 120 grados en TM5 a velocidad 1**
- **temperatura varoma en TM31 a velocidad 1**

**5.** Añadir el tomate reservado, la pastilla de caldo de carne, y volver a **programar 9 minutos**

- **temperatura 120 grados en TM5 a velocidad 1**
- **temperatura varoma en TM31a velocidad 1.**

**6.** Incorporar 50 gramos de vino blanco, y **calentar 1 minuto a temperatura varoma, velocidad 1,** **sin poner el cubilete en la tapa, para favorecer a su evaporación.**

**7.** Añadir las almendras y galletas picadas y reservadas, más los 500 gramos de garbanzos cocidos y escurridos y lavados, los 150 gramos de butifara blanca cortada a trozos y 250 gramos de agua caliente, y **programar 5 minutos a temperatura 100 grados, giro inverso, velocidad cuchara.**

**Servir en los platos, y poner por encima los huevos duros cortados en cuartos.**

Riquísimo.

□ □ □ □ □ □ □ □ □



□ □ □ □ □ □ □ □