



INGREDIENTES:

- 300 gramos de cebolla
- 50 gramos de aceite de oliva
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 100 gramos de vino blanco
- 250 gramos de caldo de verduras
- ó 250 gramos de agua con 1 cucharadita de sal
- 1 bote de garbanzos escurridos (400 gramos)
- 100 gramos de fideo fino (cabello de ángel)
- 1 lata de mejillones en escabeche

PREPARACIÓN:

1. Aclare y escurra bien los garbanzos en el cestillo. Reserve.
2. Ponga las cebollas en el vaso cortadas en cuartos. **Trocee programando 8 segundos, velocidad 4**
3. Añada el aceite y **programe 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.
4. Incorpore el pimentón y **mezcle 2 ó 3 segundos, velocidad 1**.
5. Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Añada el vino blanco y el caldo y **programe 5 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 1**
6. Incorpore los garbanzos y **programe 3 minutos, temperatura 100 grados, giro a la izquierda, velocidad 1**
7. Agregue por el bocal los fideos y los mejillones con el líquido de la lata. **Mezcle unos segundos en velocidad 2**
y deje reposar unos minutos con el cubilete puesto antes de servir.

8. Receta de Carmen Peuletegui.