



INGREDIENTES:

- 400 gramos de garbanzos cocidos
- aceite de oliva
- 6 ó 7 dientes de ajo
- pan torrado (1 par de rebanaditas)
- pimentón dulce
- pimienta negra en grano
- cilantro en grano (unas 15 bolitas)
- 4 clavos (especia)
- 2 guindillas secas
- 2 pellizcos de cominos
- 1/2 pastilla de caldo de verduras
- 1 poquito de sal
- 600 gramos de espinacas cortaditas
- 3 ó 4 huevos duros

PREPARACIÓN:

1. Preparamos los garbanzos cocidos, y cocemos los huevos.
2. Ponemos una sartén profunda o una cazuela al fuego con aceite. Ponemos los ajos pelados y cortados a lo largo. Los doramos, SIN quemarlos, los sacamos, y en ese aceite, doramos las rebanaditas de pan. Se sacan, y se pone el pimentón ya con el fuego apagado, (no se tiene que quemar porque amargaría). Se le da una vuelta sin fuego y lo dejamos ahí para echar las espinacas.
3. Poner en el vaso de Thermomix, lo que hemos dorado, los ajitos, el pan torrado, todas las especias, la media pastilla de caldo, y se **tritura todo, 8 segundos a velocidad 6**.
4. Si aun no tenemos la Thermomix, picarlo todo en un mortero, o en una picadora. Mientras tanto vamos poniendo las espinacas tapaditas en el aceite que tenemos, de lo que hemos dorado y que tiene el pimentón y las vamos cocinando un par de minutos a fuego suave y tapadas, para que se vayan bajando.
5. Cuando se han hecho casi, le añadimos la picada que tenemos ya hecha, en la cazuela donde tenemos las espinacas, enjuagando la Thermomix con un poquitín de agua, y si es mezclada con un pelín de vinagre, mejor, (esto es opcional, si nos gusta, el saborcito de

vinagre suave, tendrá todo el sabor y los restitos de las especies que hemos triturados.

6. Le ponemos un poquitín de sal, mezclamos bien todo, le añadimos los garbanzos cocidos y escurridos, les damos un par de vueltas y mezclamos todo. Y a la hora de servir le ponemos los huevos cocidos duros, a rodajas por encima, se pueden poner, cuando esté el plato para servir, para que no se destrocen

7. Es un plato muy completo, y nutritivo, y además está **SUPER RICO**.



