

Garbanzos con Crestas de Pollo

Ingredientes:

- 1/2kg de garbanzos
- 1/2kg de crestas de pollo
- 2 cebollas (1 pequeña y 1 grande)
- 2 tomates medianos rojos
- 1 cabeza de ajo
- 2 hojas de laurel
- 3 cayenas pequeñas
- 4 clavos, unos granos de pimienta
- 1 cucharada de pimentón
- ½ cucharadita de cominos molidos
- Sal y aceite

Elaboración:

Se cuecen los garbanzos con el laurel y cuando están tiernos se escurren y se reservan. Trocear la cebolla grande y sofreír. Cuando este pochada agregamos el pimentón, lo rehogamos un poco y rápidamente añadimos el tomate troceado. Cocemos las crestas enteras con los granos de pimienta, las cayenas, la cabeza de ajos entera y la cebolla pequeña con los clavos hincados. Como referencia de cocción en la olla exprés necesita 20 minutos. Una vez tiernas se junta todo, se le pone el caldo de las crestas justo que cubra todos los ingredientes, y se le añaden los cominos.

Se sala al gusto y se deja hervir unos 20 o 30 minutos.

Sugerencia: Se puede añadir chorizo y morcilla.

Receta gentileza de: Lola Redecillas y Juan García

Buen provecho