

Crema de cocido con garbanzos crujientes



Esta crema de cocido con garbanzos crujientes, es una receta perfecta que aprovecha al máximo los ingredientes.

Los restos del cocido son muy versátiles, permitiendo crear diferentes recetas. Este plato es delicioso, súper nutritivo y rápido de preparar.

Un plato ideal para esta época del año.

Aquí tienes lo que necesitas:

Ingredientes:

- 4/5 raciones de restos de cocido.
- Garbanzos Luengo.
- Chorizo Bienastur.
- Panceta deshuesada al punto de sal Maybe
- 1/2 cucharadita de las siguientes especias: orégano, ajo, comino y pimentón dulce.
- Yogur griego.
- Cilantro fresco (o perejil) picado.

Elaboración:

- Separamos unas 16 cucharadas de garbanzos, sin caldo y le añadimos las especias.
- Mezclamos bien los garbanzos y doramos en el horno o airfryer a 190° sobre papel vegetal unos 15-20 minutos hasta que estén crujientes.
- Para elaborar la crema, trituramos los restos de cocido y añadimos caldo o agua si es necesario para dar con la textura deseada.
- Servimos la crema con los garbanzos crujientes, un toque de yogur griego y cilantro fresco picado o perejil.