

Receta de Angels Puntas
Chef ejecutiva en La Patente

RECETAS Interporc



Ingredientes 10 pax:

800 gr de garbanzos.
300 gr de sofrito de
cebolla, ajo, pimiento y
tomate.
200 gr de jamón de
cerdo de capa blanca a
dados.
200 gr de chorizo de
cerdo de capa blanca a
dados.
3 l. aprox. de fondo de
jamón de cerdo de capa
blanca.
500 g de patata
Pimentón de la vera.
Aove.
Sal.
Laurel.

¿Dudas?

Si tienes problemas con la receta
escríbenos y trataremos de
ayudarte hola@la-patente.es

Garbanzos a la riojana

Cubrir los garbanzos con agua templada y dejar hidratando
aprox 10- 12h.

Dorar en una cazuela el chorizo y el jamón de cerdo de capa
blanca, con un poco de aove. Incorporar pimentón dulce y tostar
a fuego suave, procurando que no se queme, añadir el sofrito,
los garbanzos escurridos , laurel y cubrir con el fondo de jamón
caliente.

Cocinar a fuego suave aprox. 45h minutos (el tiempo de cocción
de los garbanzos lo determinará la variedad y dureza del
mismo).

Añadir la patata pelada y cortada a cachelos y cubrir con el
caldo. Que la patata esté tierna.

Rectificar salazón si es necesario (no salamos hasta el final para
no excedernos, puesto que el jamón y el fondo ya suelen ser
salados).

Si el caldo está muy líquido y quieres espesarlo puedes triturar
unos trozos de patata y garbanzos cocidos e incorporar de
nuevo al conjunto para darle espesor.

