

ESPINACAS Y GARBANZOS CON PANCETA

INGREDIENTES: *para 4 personas*

- 250 gr. de garbanzos
- 1 kg. De espinacas
- 500 gr. de panceta
- 4 trozos de corteza de jamón crujiente
- 4 dientes de ajo
- 2 dl de aceite de oliva virgen extra
- Sal, pimienta y pimentón



ELABORACIÓN:

Remojamos los garbanzos al menos durante 8 horas. Cocemos los garbanzos con la panceta en un trozo, un poco de sal, a esto le podemos añadir algún hueso de canilla o de jamón y alguna zanahoria, puerro etc. con lo que podremos aprovechar el caldo para hacer una sopa de cocido. Si esto lo hacemos en olla rápida, bastarán 20 minutos pitando y apartamos.

Mientras, hervimos las espinacas cortadas y lavadas, bastarán cinco minutos hirviendo en agua salada, escurrimos bien.

En sartén con la mitad del aceite, freímos los ajos cortadas por la mitad a lo largo, dejamos dorar bien y reservamos, aquí salteamos las espinacas, apartamos y con la otra mitad del aceite salteamos los garbanzos, a los que añadimos una cucharadita de pimentón y unos granos de sal gorda.

Mientras cortamos cuatro filetes de la panceta y en otra sartén aceitada y bien caliente los doramos por ambas caras.

Montamos el plato ayudándonos de un aro, por encima un poco de pimienta y unas gotas de aceite de oliva virgen y un par de medios ajos dorados, yo he utilizado una corteza de jamón frita crujiente y unas rodajas de patata doradas, todo esto es opcional, por supuesto.

ESPINACAS Y GARBANZOS CON PANCETA