

GARBANZOS CON PULPO Y TOMATE



Ingredientes

- ✓ 1 bote grande de garbanzos cocidos
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 1 diente de ajo
- ✓ 300 gr. de pulpo cocido
- ✓ Sal
- ✓ 1 cdta. de pimentón
- ✓ 1 cdta. de cúrcuma
- ✓ 1 cdta. de comino molido
- ✓ 370 gr. de tomate triturado
- ✓ Aceite de Oliva Excelencia La Masía

Preparación

- Paso 1** En una olla con Aceite Excelencia La Masía, marcamos 300 gr. de pulpo cocido cortado en rodajas. Reservamos. Añadimos un poco más de aceite y 1 diente de ajo laminado. Cuando se empiece a dorar, añadimos 1 cebolla picada y sal y sofreímos.
- Paso 2** Cuando la cebolla se empiece a dorar, añadimos 1 bote grande de garbanzos cocidos limpios y escurridos. Añadimos 1 cdta. de pimentón, 1 cdta. de cúrcuma y 1 cdta. de comino molido. Removemos.
- Paso 3** Añadimos 370 gr. de tomate triturado y mezclamos. Incorporamos el pulpo marcado, mezclamos y cocinamos 5 minutos.

Notas: _____

