

# GUISOS

## SÉMOLA CON GARBANZOS

### INGREDIENTES:

- 1/4 Kg. de Garbanzos Remojados
- 4 trozos de Bacalao
- 1 Tomate maduro
- Harina la que admita
- Aceite
- Pimentón
- Azafrán

Cocer los garbanzos y reservarlos. El bacalao se asa y se limpia de piel y espinas y se desmenuza.

Se pone en el fuego una sartén grande o perola, se echa el aceite, y se sofríe el tomate, se le agregan los garbanzos escurridos, el bacalao y el pimentón una vez todo bien rehogado, se añade el caldo de cocer los garbanzos y si faltara caldo se le agrega agua caliente, echar el azafrán y la harina poco a poco sin dejar de remover para que no se hagan grumos y cocer durante 20 min.

Debe quedar una crema espesa.

Receta de:

Carmen Illán. Típica de la Huerta de Callosa de Segura