



## Potaje de garbanzos

400 gramos de garbanzos cocidos  
200 gramos de espinacas  
8 decilitros de caldo de verduras  
1 Huevo cocido  
2 Dientes de ajo  
1 Cebolla dulce  
1 Tomate triturado  
1 Cucharadita de pimentón dulce  
1 Hoja de laurel  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal

1- Lavamos, cortamos y escurrimos las espinacas. Cortamos en juliana fina la cebolla dulce y los ajos.

2- En una sartén con aceite de oliva doramos los ajos, añadimos la cebolla y cocinamos hasta que esté transparente. Añadimos el tomate (salamos), lo dejamos durante unos minutos hasta que esté hecho y añadimos el pimentón con cuidado de que no se queme.

3- En una cazuela ponemos el caldo de verduras (puede ser agua) a hervir, añadimos las espinacas y los garbanzos (lavados y escurridos) Agregamos el laurel. Añadimos el sofrito. Sazonamos.

4- Dejamos hervir. Incorporamos el huevo partido. Probamos y si es necesario rectificamos el punto de sal.