

## Ingredientes:

Cebolla

Ajo

Sal

Pimienta

Aceite de oliva

Garbanzo

Espinacas

Pimenton dulce

Comino

## Pasos:

1.- La noche anterior, ponemos los garbanzos en remojo. Y lo hacemos con abundante agua, que los cubra más que de sobra. Al menos con dos dedos por encima ya que los garbanzos crecerán y absorberán bastante agua. Añadimos una cucharadita de bicarbonato o un puñadito de sal y lo dejamos toda la noche

2.- Al día siguiente, los escurrimos del agua y los introducimos en una olla. Los cubrimos nuevamente con más agua fresca. Lo tapamos y dejamos cocinar alrededor de 2 o 3 horas dependiendo el tipo de garbanzo, hasta que estén blandos. Si utilizas una olla express, su tiempo se reduce, en 30 minutos, más o menos estarán listos.

3.- Mientras se cocinan, preparamos el sofrito que va a acompañar a nuestros garbanzos con espinacas. En una cazuela ponemos un chorrito de aceite y lo vamos a calentar a fuego muy suave. Cuando esté caliente, añadimos los dientes de ajo bien picados. Dejamos que se cocinen aquí alrededor de unos 2 minutos. A continuación, agregamos la cebolla también bien picada y salpimentamos. Removemos todos los ingredientes y dejamos que se cocine unos 10 minutos manteniendo el fuego suave.

4.- Hecho esto, agregamos las espinacas. Subimos la potencia del fuego y removemos con frecuencia. Cuando la espinaca haya reducido su tamaño, añadimos una cucharadita de pimentón y una pizca de comino molido. Mezclamos todo brevemente y cuando los garbanzos ya estén cocidos, los agregamos junto con el agua de la cocción a esta elaboración. Mezclamos nuevamente, rectificamos de sal, tapamos y dejamos que se cocine unos 20 minutos. Servimos.