



# POTAJE DE VIGILIA

Me gusta 53

Compartir

Twitter

G+1

5

Garbanzos, espinacas y bacalao son los ingredientes básicos del potaje de vigilia. En el restaurante *Atrapallada* (<http://restauranteatrapallada.com/>) (Madrid), como son gallegos, en lugar de espinaca le ponen grelo. Esta es su receta.

## PREPARACIÓN

1. Dejar los garbanzos en remojo durante la víspera (unas doce horas en agua templada con sal)
2. Poner el agua a hervir con la zanahoria pelada, el puerro y las espinas y pieles de bacalao. Cuando el agua hierva, añadir los garbanzos. Dejar hervir hasta que estén tiernos (el agua ha de cubrir los garbanzos durante toda la cocción). A mitad de cocción rectificar el punto de sal
3. Picar los grelos, lavarlos y escaldarlos en una olla. Escurrir y reservar.
4. Cocer los huevos y separar la claras de las yemas.
5. Freír las rebanadas de pan y los ajos. Escurrir y retirar el aceite sobrante.
6. Preparar un majado con el pan frito, los ajos, la yema de huevo duro, las almendras y el comino.

## INGREDIENTES

- 400 gr de garbanzos
- 200 gr de grelos limpios
- 200 gr de bacalao desalado y troceado
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 4 rebanadas de pan de unos 3 cm de grosor
- 100 gr de almendra tostada

7. Una vez cocidos los garbanzos, retirar la zanahoria, el puerro y las pieles y espinas de bacalao.
8. Añadir el bacalao troceado del tamaño de un bocado.
9. Agregar el majado, remover bien para que se integre en el guiso y por último incorporar los grelos escaldados.
10. Cocer a fuego lento y cubierto durante 10 min
11. Picar las claras de los huevos y el perejil y esparcir sobre los platos antes de servir.
12. Acompañar con piparras.


4 huevos  
3 dientes de ajos pelados  
Sal  
Una pizca de cominos (opcional)  
Espinas y pieles de bacalao  
4 cucharadas de aceite de oliva virgen  
3 ramitas de perejil fresco  
6 piparras para acompañar

★ Añadir a mi lista de favoritos

¿Quieres recibir esta receta en tu email?

Acepto el aviso legal

enviar

Me gusta esta entrada  2

## Entradas relacionadas

***Los Diez Mandamientos del vino (<http://www.gastroactitud.com/modulo/pistas/los-diez-mandamientos-del-vino/713.html>)***