

Garbanzos con fideos y mejillones



Ingredientes para 6 personas

300 g de cebolla
50 g de aceite de oliva
1 cucharada de pimentón dulce
100 g de vino blanco
250 g de caldo de verduras o 250 g de agua con
1 cucharadita de sal
1 bote de garbanzos escurridos (400g)
100 g de fideo fino (cabello de ángel)
1 lata de mejillones en escabeche

PREPARACIÓN:

1 Aclare y escurra bien los garbanzos en el cestillo. Reserve

2 Ponga las cebollas en el vaso cortadas en cuartos.

Trocee programando 8 segundos, velocidad 4.

3 Añada el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

4 Incorpore el pimentón y mezcle 2 Ó 3 segundos, velocidad 1.

5 Coloque la mariposa en las cuchillas. Añada el vino blanco y el caldo y programe 5 minutos, 100°, velocidad 1.

6 Incorpore los garbanzos y programe 3 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad 1.

7 Agregue por el bocal los fideos y los mejillones con el líquido de la lata. Mezcle unos segundos en velocidad 2 y deje reposar unos minutos con el cubilete puesto antes de servir.

Receta de Carmen Peuletegui

Mari Carmen 918454334 661583431

www.todothermomix.com Mari-Carmen@todothermomix.com