



# POTAJE DE VIGILIA

---

## INGREDIENTES

- 200 g cebollas
- 2 diente de ajo
- 2 ñoras
- 100 g de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 300 g de garbanzos cocidos, y escurridos o 300 gr de garbanzos remojados
- 700 gramos de agua
- 250 g de espinacas, descongeladas y escurridas
- 1 hoja de laurel
- 250 g de bacalao desalado, y desmigado
- 2 huevos duros

## PREPARACION

1. Ponga en el vaso la cebolla, las ñoras, los ajos y el aceite y programe 5 segundos, velocidad 4.
2. Sofría programando 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.
3. Agregue el agua, las espinacas y el laurel. Programe 10 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.
4. Añada el resto de los garbanzos cocidos y las migas de bacalao y programe 10 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.
5. Si lo desea mas líquido puede añadir un poco de agua caliente. Añada los huevos duros cortados en rodajas y sirva. Si se utilizan los garbanzos remojados, hay que ponerlos en el paso 3 y cocer 40 min. Y los huevos se cuecen en el varoma.