

**Producto: Garbanzos**

**Iniciativa: Evangelina Muñozerro**

**Cocinero: Pedro Mario y Oscar Manuel Pérez**

**Garbanzos con boletus al ajiluj de  
cebollino, callos de bacalao y  
tallarines de sepia salteados**

**Ingredientes para 10 personas:**

- ✓ 750 gramos de garbanzos
- ✓ 225 gramos de cebolla
- ✓ 225 gramos de puerros
- ✓ 225 gramos de zanahoria
- ✓ 200 gramos hueso de jamón escaldado
- ✓ 750 gramos de boletus frescos limpios
- ✓ 225 gramos de cebolleta picada
- ✓ 1 l. fumet de rape y bacalao colado
- ✓ 3 dientes de ajo picados
- ✓ 40 gramos de harina
- ✓ 30 gramos de cebollino picado
- ✓ 1/4 de guindilla roja seca dulce
- ✓ 40 gramos de aceite 0'4° para pochar
- ✓ 250 gramos de callos de bacalao limpios
- ✓ 500 gramos de fumet de bacalao
- ✓ 400 gramos de sepia fresca limpia



**Elaboración:**

- 1) Calentamos el agua mineral a 60° C e incorporamos los garbanzos. Cuando rompan a hervir, añadimos la zanahoria, el puerro, la cebolleta y el hueso de jamón, manteniéndolo a fuego fuerte durante 10 minutos. Posteriormente seguimos la cocción a fuego lento hasta el punto deseado. Rectificamos de sal. Enfriamos y envasamos por ración de 150 gramos (con su jugo colocado).
- 2) Pochamos la cebolleta. Incorporamos los boletus (previamente cortados en tacos) y rehogamos lentamente. Rectificamos de sal.
- 3) Pochamos el ajo picado sin dejar que coja color. Añadimos el cebollino. A continuación la harina y rehogamos. Por último incorporamos el fumet y la guindilla, trituramos, rectificamos de sal y colamos.
- 4) Cortamos en tiras y escaldamos los callos de bacalao en el fumet. Conservaremos los callos en el propio fumet.
- 5) Hacemos tubos con la sepia limpia ayudados con papel transparente (bien presionados). Posteriormente congelamos y cortamos láminas muy finas en la cortafiambres. A continuación envasamos por ración de 40 gr con aceite de 0'4°.
- 6) Salteamos los garbanzos (previamente atemperados) con los boletus y los callos de bacalao, añadimos el ajillo de cebollino y dejamos guisar durante unos minutos (si fuese necesario nos ayudaría un poco con el caldo de la cocción de los garbanzos). Rectificamos de sal.
- 7) Salteamos los tallarines de sepia fresca.
- 8) Montamos el plato.

