



## CORDERO GUISADO CON GARBANZOS

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 800 g de cordero troceado
- 240 g de garbanzos
- 250 ml de vino blanco
- 40 g de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 150 g de cebolla
- 1 hoja de laurel
- 2 g de pimentón
- 400 g de tomate picado, pelado y sin pepitas
- 800 g de patata
- 5 hojas de hierbabuena
- sal
- pimienta

### LA PREPARACIÓN

- Cuece los garbanzos, previamente puestos en remojo. Corta el cordero en trozos y condiméntalos con hierbabuena, sal, pimienta y vino; deja marinar durante 2 horas.
- Prepara un sofrito con el aceite, los ajos, la cebolla picada, el laurel y el pimentón, añadiendo posteriormente el tomate, el cordero, la marinada y un poco de agua. Deja que se cocina.
- Diez minutos antes del final de la cocción, junta una ramita de hierbabuena, las patatas cortadas en cubos, los garbanzos cocidos y

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Hidratos de carbono 56.8 g	Grasas 37.7 g
Kcal 798	Proteínas 41 g

un poco del agua de cocción.  
Sírvelo bien caliente.