Receta de Ropa Vieja Castellana

28 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que la podéis preparar con los restos del cocido del día anterior, resulta un plato exquisito y seguro que os va a encantar.

Ingredientes

- Garbanzos del cocido (medio kg o más según comensales)
- Carne magra de morcillo
- Carne de pollo limpia de huesos
- Cebollas (dos medianas)
- Patatas (dos o tres medianas)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Escurrir bien los garbanzos y reservarlos
2. Cortar las cebollas en juliana y pocharla bien en una sartén con aceite de oliva
3. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas como para tortilla y añadirlas a la cebolla con un poco de sal y dejar que se refrían
4. En otra sartén poner un poco de aceite y refreír los garbanzos a fuego medio hasta que queden doraditos, volteando de vez en cuando, no utilizar cuchara para moverlos y evitar que se deshagan
5. Desmenuzar toda la carne y mezclarla con las patatas y la cebolla, remover
6. Añadir los garbanzos refritos y dejar unos minutos a fuego medio, removiendo con cuidado, ajustar la sal
7. Servir caliente y... buen provecho!!!