

DENOMINACION	GARBANZOS CON CHORIZO
---------------------	------------------------------

				COMENSALES:	10		
				TOT			
GENERO	gr/cc	PERS	gr/cc	GENERO	gr/cc	PERS	gr/cc
GARBANZOS	60,0	10	600,0	BOUQUET GARNI	0,0	10	0,0
ACEITE	10,0	10	100,0	SAL	2,0	10	20,0
PUNTA JAMÓN	20,0	10	200,0	PIMIENTA BLANCO	0,0	10	0,1
CHORIZOS	40,0	10	400,0	HUEVOS DURO	15,0	10	150,0
ZANAHORIA	20,0	10	200,0				
PUERRO	20,0	10	200,0				
PIMIENTO ROJO	10,0	10	100,0				
APIO	5,0	10	50,0				
							170,1
				GRAMAJE TOT			2.020,1
			1.850,0	GRAMAJE RACION			202,0

Hidratar los garbanzos en agua caliente 12 horas.

Limpiar las hortalizas, pelar.

Cortar los puerros en tronquitos.

La cebolla en mirepoixe.

Cortar los pimientos rojos limpios en mirepoixe.

Cocer en agua fría todos los ingredientes menos los garbanzos.

Añadir los garbanzos cuando el agua hierva.

Retirar los puerros cuando estén tiernos.

Cocer hasta que los garbanzos estén tiernos. Retirar los chorizos si se empiezan a deshacer.

Rectificar.

Servir en cazuelas de barro espolvoreado de perejil picado y huevo duro en cuartos.