



Potaje de Vigilia

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1 Cucharadita(s) de *Pimentón en polvo*
- 1 Ud. de *Zanahoria*
- 500 ml de *Caldo de pescado*
- 50 ml de *Aceite*
- 2 Ud. de *Huevos*
- *Pimienta negra*
- *Sal*
- 200 g de *Espinaca, hervida*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 2 Ud. de *Ajo*
- 250 g de *Bacalao, salado, crudo*
- 300 g de *Garbanzo, seco, crudo*
- 1 Hoja(s) de *Laurel*

Preparación

Paso 1 - Preparación de los Garbanzos

Comienza por remojar los **garbanzos** la noche anterior en abundante agua fría. Esto ayudará a ablandar los garbanzos y acortar el tiempo de cocción. Al día siguiente, escurre y enjuaga los garbanzos. Colócalos en una olla grande y cúbrelos con **caldo de pescado** o agua. Añade la **hoja de laurel** y una pizca de **sal**. Cocina a fuego medio hasta que los garbanzos estén tiernos, aproximadamente 1 hora y media si son secos. Si usas garbanzos cocidos, reduce el tiempo de cocción a unos 30 minutos. La base de nuestro potaje está en estos garbanzos bien cocidos y aromáticos.

Paso 2 - Desalado y Cocción del Bacalao

Mientras los garbanzos se cocinan, desala el **bacalao** sumergiéndolo en agua durante al menos 24 horas, cambiando el agua cada 8 horas. Una vez desalado, escúrrelo bien y resérvalo. En una sartén grande, calienta un poco de **aceite de oliva** y sofríe el bacalao durante 5 minutos hasta que esté ligeramente dorado. Retira del fuego y reserva para añadirlo al guiso más tarde. El bacalao le da al potaje su característico sabor a mar.

Paso 3 - Sofrito de Verduras

Pela y pica finamente la **cebolla**, los **dientes de ajo** y la **zanahoria**. En una cazuela grande, calienta el **aceite de oliva virgen extra** y añade la cebolla y el ajo. Sofríe a fuego medio hasta que la cebolla esté transparente. Agrega la zanahoria y continúa cocinando por unos 5 minutos más. Añade el **pimentón dulce** y remueve rápidamente para evitar que se queme, ya que esto podría amargar el potaje. Este sofrito forma la base de sabor de nuestro guiso.



Paso 4 - Añadir los Ingredientes al Guiso

Una vez que los garbanzos estén tiernos, incorpora el sofrito a la olla junto con el bacalao reservado. Añade las **espinacas** frescas, removiendo bien para que se integren con los demás ingredientes. Si es necesario, añade más caldo de pescado para que el guiso tenga suficiente líquido. Cocina a fuego medio-bajo durante unos 20 minutos, permitiendo que todos los sabores se mezclen y se desarrollen completamente. Rectifica de **sal** y **pimienta** al gusto.

Paso 5 - Preparación Final y Servir

Mientras el potaje se termina de cocinar, hierva los **huevos** en una cacerola pequeña hasta que estén duros, unos 10 minutos. Pela y corta los huevos en rodajas. Una vez que el potaje esté listo, sirve caliente en platos hondos, decorando con las rodajas de huevo duro por encima. Este toque final no solo añade color, sino también un sabor suave que complementa el guiso. El **Potaje de Vigilia** es ideal para disfrutar en familia, ofreciendo un sabor tradicional que llena de nostalgia y calidez.