legumbres

Garbanzas con jamón

Ingredientes:

Para 6 raciones

- 1/ 2 k. de garbanzos
- 200 grs. de jamón serrano cortado en taquitos (y parte de la grasa)
- 1 chorizo asturiano
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajos
- 1 cucharadita de postre de pimentón dulce*
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de tomillo fresco
- 1 cucharada de orégano seco
- Agua, sal y aceite de oliva

Cómo se hace:

1. **Deja los garbanzos en remojo** con agua la noche anterior.
2. Pela **la cebolla** y córtala pequeñita. Coge **la cabeza de ajos entera** y la chafas (le das un golpe seco para aplastarla ligeramente).
3. **En la olla exprés** (o en una olla normal si no tienes olla exprés), pon **3 ó 4 cucharas de aceite de oliva**, y sofríe la cebolla y la cabeza de ajos sin pelar.
4. Mientras tanto **corta el jamón** y algo de grasa del mismo, en taquitos pequeños. Quítale la piel al chorizo y trocéalo también.
5. Incorpora el jamón y el chorizo troceados a la fritura y rehoga 1 minuto. Añade una cucharadita de **pimentón** y remueve durante 1 min. más.
6. **Escurre los garbanzos** y ponlos en la olla (no uses el agua del remojo). **Cubre con agua*, añade el laurel, el tomillo, el orégano** y una pizca de **sal** ¡ojo con la sal! porque el jamón serrano ya es salado, pon muy poquita y luego lo pruebas y rectificas de sal si fuera necesario.
7. Si lo vas a hacer con la olla exprés, cierra la olla y una vez empiece a salir el vapor cuenta **20 min**. Los 5 primeros mins. a fuego fuerte luego lo bajas un poco. Si la olla es de las rápidas las garbanzas estarán perfectas a los 20 minutos como te digo.

8. Si vas a usar una olla normal (no exprés), tienes que poner una cantidad de agua mayor. Primero pon el fuego al máximo hasta que empiece a hervir, luego baja el fuego, tapa el caldero y cocina durante 1 hora aprox. o el tiempo necesario hasta que los garbanzos estén tiernos. Debes vigilar que el guiso no se quede sin agua y removerlo de vez en cuando para que no se pegue.

Sugerencias:

* *Preferiblemente pimentón de la Vera.*
* *La cantidad de agua que debes poner dependerá de si vas a usar olla exprés o no. En la olla exprés apenas se evapora el agua así que puedes calcular la justa. En una olla normal se pierda una mayor cantidad de agua por la evaporación y porque el tiempo de cocción es más largo, tendrás que irlo controlando.*
* *Las garbanzas están siempre mejor al día siguiente, si puedes déjalas reposar.*