TAJINE DE GARBANZOS Y BACALAO GARAM MASSALA

Preparación

Empezar a calentar el tajine en fuego suave con un poco de aceite y añadimos ajo, jengibre y la guindilla cortada en trocitos muy pequeños o rallados.
A continuación añadimos el hinojo y la cebolla y salamos. La cebolla me gusta cortarla media muy chiquita para que se integre en la salsa y la otra media en trozos más grandes.
Cuando la cebolla esté transparente, añadimos los tomates. Con la cuchara los rompemos y dejamos que haga chup chup durante 5 minutos.
Pasado este tiempo añadimos el garam massala, el cilantro en polvo y el zumo de una lima, removemos para que se tuesten las especias y añadimos la crema de coco y los garbanzos.Tapamos nuestro tajine y lo dejamos hervir durante 45 minutos, removiendo un par de veces durante la cocción.
Unos 5 minutos antes de apagar el fuego añadimos el bacalao y los dátiles (opcional).
Dejamos reposar 10 minutos antes de servir.

INGREDIENTES

200 gr de garbanzos
1 cebolla grande
2 ajos
1 trozo de jengibre
lima
cilantro
hinojo
guindilla
cilantro molido
250 ml de crema de coco
3 tomates pelados en lata
opcional: dátil y pistacho
acompañamiento: arroz jazmín