MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Garbanzos con langostinos

4 raciones

Ingredientes

- Garbanzos
- Langostinos
- Cebolla
- Ajo
- Zanahoria
- Pan
- Sal
- Pimentón
- Aove
- Vino blanco

Elaboración

1. Poner los garbanzos a remojo 24 horas antes
2. Pelar los langostinos y añadir las cabezas y cáscaras en una cazuela con aove, machacar un poco y cubrir con agua para dejar cocer
3. Triturar y colar la mezcla
4. Cocer los garbanzos 20 minutos en 3/4 partes de ese caldo
5. Mientras, en una sartén tostar las rebanas de pan y dorar
6. En la misma sartén rehogar las verduras, echar sal, pimentón y vino blanco, reservar
7. Echar el pan y las verduras en la trituradora junto con el 1/4 de caldo y triturar
8. Abrir la olla, dejar que hierva un par de minutos más y echar la mezcla triturada
9. Cuando lleve hirviendo un par de minutos rectificar de sal y echar los langostinos

RECOMENDACIONES

Es una receta algo más laboriosa, pero merece muchísimo la pena y es mejor hacerla el día anterior para que coja más sabor.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy