

Receta de Garbanzos con Gulas y Langostinos

10 Sep 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que es una manera muy rica de comer legumbres, además con los langostinos pues aprovecháis también para tomar pescado

Ingredientes

- Garbanzos (200 grs)
- Langostinos crudos (diez o doce)
- Gulas (unos 200grs)
- Brandy (un vasito)
- Azafrán (unas hebras)
- Ajos laminados (tres o cuatro dientes)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner los garbanzos en agua la noche antes
2. Pelar los langostinos, guardar las cáscaras y las cabezas y reservar el cuerpo
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, rehogar las cáscaras y cabezas de los langostinos machacándolos contra el fondo de la sartén
4. Flambear con el brandy y volcar todo en el fondo de la olla
5. Poner el cestillo con los garbanzos encima y cubrir con agua y añadir un poco de aceite, sal y el azafrán
6. Cerrar la olla y cocer según vuestra costumbre
7. Una vez cocidos, escurrir y poner solo los garbanzos en una fuente
8. En una sartén con un poquito de aceite tostar los ajos en láminas, echar las gulas y los langostinos y rehogar hasta que se doren
9. Volcar todo encima de los garbanzos, servir y....buen provecho!!!