

Receta de Garbanzos Estofados con Langostinos

27 Feb 2015



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo esta rica receta de garbanzos, es una forma exquisita de comer legumbres y seguro que vuestra familia queda encantada con el rico sabor que le dan los langostinos, espero que os guste.

Ingredientes

- Langostinos con piel (unos 400grs)
- Garbanzos hervidos (sobre 500grs)
- Pimiento rojo (uno pequeño)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Brandy (un vasito)
- Tomate frito (100grs)
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil picado

Modo de Preparación

1. Poner un cazo al fuego con un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente, añadir las pieles de los langostinos y rehogar unos minutos
2. Echar el vaso de brandy y flambear con cuidado, añadir uno o dos vasos de agua y dejar cocer unos diez minutos a fuego bajo
3. En una cacerola con un poco de aceite, refreír la cebolla, el ajo y el pimiento todo muy picadito, agregar el tomate y cocinar unos minutos sin dejar de remover la mezcla
4. Añadir los langostinos y dejarlos un par de minutos, retirarlos y reservar
5. Colar el caldo de las pieles y añadirlo a la cacerola, poner los garbanzos y dejar cocer unos diez minutos hasta que el caldo se consuma
6. Añadir los langostinos y remover
7. Servir los garbanzos de inmediato y espolvoreados con perejil picado al gusto y....buen provecho!!!

