

**Creator:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

cocemos los garbanzos 5 minutos ,en una sartén con aceite y ajo picado pequeño pasamos los langostinos y cuando esten echamos el pimenton con cuidado que no se pase,lo retiramos y rehogamos los garbanzos y por ultimo las gulas y lo emplatamos

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 bote de garbanzos
- 250gr langostinos pelados
- 1 bandeja de gulas
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- pimenton dulce
- - 1 diente de ajo

## Preparación:

### Paso 1

es un plato sencillo y que esta estupendo