Garbanzos con bogavante

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Jose Saez

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Caro

El truco de esta receta:
Para poder pelar la cola del bogavante más fácilmente, escáldala brevemente en el caldo de los garbanzos. Si no se escalda sería más difícil

Descripción:

Posee cinco pares de patas, cuatro de las cuales están situadas en el tórax y, aunque bastante pequeñas en relación con su cuerpo, son capaces de proporcionarle el movimiento. El primer par de patas, en cambio, termina en dos grandes pinzas, una de ellas con los bordes afilados, que utiliza para cortar, y la otra con fuertes dientes que emplea para triturar. Posee también, saliendo de su cabeza, dos largas antenas y otras dos mucho más cortas.

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr de garbanzos
- 1 bogavante (de unos 700 gr)
- 1 nécora
- espinas de rape
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- agua
- aceite de oliva virgen extra
- sal
- hebras de azafrán

Preparación:

Paso 1

Pon los garbanzos a remojo de víspera. Escurre y resérvalos. Trocea la nécora y colócala en una cazuela con agua y con unas ramas de perejil. Añade los huesos de rape y la cabeza del bogavante. Pela la zanahoria y limpia el puerro. Trocéalos y agrégalos a la cazuela, sazona, tapa y cuece durante 20 minutos. Cuando empiece a hervir, espuma y escalda la cola del bogavante con las muelas durante 3 minutos. Reserva. Cuela el caldo y ponlo a calentar en la olla rápida. Cuando empiece a hervir, agrega los garbanzos, sazona, coloca la tapa y cuécelos durante 20 minutos a partir de que comience a salir el vapor.

Paso 2

En una cazuela con aceite añade un poco de perejil picado. Agrega los garbanzos escurridos. Haz un majado con los dientes de ajo y las hebras de azafrán. Añade un poco de caldo de los garbanzos y mezcla bien. Añade a la cazuela de los garbanzos y deja cocinar 4-5 minutos para que se mezclen los sabores. En el último minuto, incorpora el bogavante y pon a punto de sal. Sirve los garbanzos con el bogavante.