Puré de garbanzos con langostinos

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 150 g de garbanzos
- 1-2 zanahorias
- 1 puerro
- 1/2 cebolleta
- 1 diente de ajo
- 1/2 l de caldo de pollo
- Agua
- Vinagre de Jérez
- 12 langostinos
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal
- Cebollino
- Comino molido

Preparación:

Paso 1

Pon los garbanzos a remojo de víspera. En el momento de cocinarlos, escúrrelos y ponlos en la olla rápida. Vierte el caldo de pollo. Agrega un ajo, la cebolleta, las zanahorias y el puerro finamente picados. Condimenta con sal, pimienta y comino. Vierte un chorrito de aceite de oliva. Tapa y cocina durante 40 minutos a partir de que empiece a salir el vapor. Cuela el caldo y resérvalo para otros platos. Tritura los garbanzos con un chorrito de vinagre. Sazona y vierte un chorro de aceite mientras sigues triturando. Pasa el puré a un cazo. Pela los langostinos y retírales los intestinos (reserva las cabezas y las cáscaras). Saltéalos en una sartén con un chorrito de aceite. Fríe las cabezas y las cáscaras de los langostinos en una sartén con un chorro de aceite de oliva. Pásalas a un bol y deja que escurran bien para que suelten todo el jugo. Emplata el puré de garbanzos con los langostinos. Riega con el aceite de los langostinos y espolvorea con cebollino picado.