

Creador: karmela **Recetizador:** Lucía Martíne



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