

GARBANZOS CON GAMBAS:



Ingredientes

- 100 ml de caldo de verdura
- 70 g de garbanzos secos
- 10 ml de aceite de oliva
- 1 g de pimentón
- 1 g de sal fina
- 50 g de gamba roja pelada
- Espesante comercial con gomas

Elaboración

Gambas: Se pelan las gambas, se ponen a hervir en agua unos diez minutos. Se cuela el agua de cocción por un colador fino. Se reserva. En una sartén con $\frac{1}{2}$ cucharada de aceite sofreír las gambas cocidas y triturar con 100 ml de caldo de cocción. Añadir la cantidad de espesante recomendada para la textura deseada en un recipiente. Incorporar gradualmente las gambas trituradas, removiéndolo suavemente 10-15 segundos con un tenedor. Dejar reposar 1 minuto para obtener la textura deseada.

Garbanzos: Se ponen 70 g de garbanzos a remojo la noche anterior con agua templada y un puñado de sal. Escurrir los garbanzos al día siguiente. Ponemos a calentar el agua de cocción de las gambas, con más agua si hace falta. Cuando esté el agua caliente añadimos los garbanzos, el pimentón, y el aceite de oliva, lo dejamos cocer despacio para que no se deshagan los garbanzos y siempre cubiertos de agua durante 2 horas. Se trituran los garbanzos junto con el caldo. Añadir la cantidad de espesante recomendada para la textura deseada en un recipiente. Incorporar gradualmente los garbanzos triturados, removiéndolo suavemente 10-15 segundos con un tenedor. Dejar reposar 1 minuto para obtener la textura deseada.

Presentación: En un plato llano colocaremos los garbanzos de base y las gambas sobre estos decorando el plato. Con ayuda de una manga pastelera daremos forma a las gambas.