

Ceci arrostiti e gamberoni alla sabbia

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Garbanzos: 400 g

Guarnición

Escarola: 200 g

Tomates secos: 50 grs. **Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria

Achicoria: 200 g

Ajo: 1 Diente

Sal y Pimienta: A gusto
Peperoncino: 1 Unidad

Langostinos

Sal y Pimienta: A gusto Ajo: 1 Diente

Romero: A gusto Peperoncino: 1 Unidad

Langostinos: 16 Unidades **Limon**: 1 Unidad

Eneldo: A gusto Aceite De Oliva: 200 cc

Preparación de la Receta

- Hidrate los garbanzos en agua durante 8 horas.
- En una cacerola con abundante agua hirviendo cocine los garbanzos.
- Vuelque los garbanzos en una bowl, tape con un lienzo y deje enfriar tapados.
- En una cacerola de hierro caliente con arena tueste los garbanzos.
- Retire con una espumadera para eliminar toda la arena.

Langostinos

• Aplaste el ajo

- Pique el peperoncino.
- Pique el romero y el eneldo.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle sal, pimienta y jugo de limón, el peperoncino, el ajo y las hierbas.
- Agregue el aceite de oliva y deje reposar.
- Abra los langostinos por debajo a lo largo y rellene con la marinada.
- Envuelva de a dos langostinos con papel manteca y papel aluminio.
- En una cacerola de hierro caliente con arena disponga los langostinos.
- Cubra con la arena y cocine durante 7 a 8 minutos aproximadamente.

Guarnición

- En una cacerola con abundante agua salada hirviendo blanquee la achicoria.
- Hidrate los tomates con agua tibia, escurra y reserve en aceite de oliva.
- Pique groseramente los tomates y la escarola.
- Aplaste el ajo.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el peperoncino y el ajo.
- Agregue la achicoria, la escarola, sal, pimienta y saltee.
- Incorpore los tomates.

Presentación

- En el costado de un plato sirva los *langostinos*, al lado las verduras.
- Acompañe con los garbanzos.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/ceci-arrostiti-e-gamberoni-alla-sabbia