

Ensalada de langostinos sobre puré de garbanzos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo de Limón: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Vino Blanco: 1/4 Taza

Albahaca picada gruesa: 1 cda.

Perejil picado: 1 cda.

Ajo: 1 Diente

Langostinos: 8 Unidades

Ensalada de berro

Jugo de Limón: 1 cda.

Sal: A gusto

Berro: 1 Paquete

Aceite De Oliva: 5 cdas.

Puré de garbanzos

Jugo de Limón: 1 cda.

Agua: 1 L

Paprika: 2 cditas.

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 1 cda.

Garbanzos: 1 Taza

Pasta de sésamo: 1/2 Taza

Perejil picado: 1 cda.

Bicarbonato De Sodio: 7 grs.

Preparación de la Receta

- Pele los **langostinos**, retire la cola, la cabeza y los intestinos.
- Pele el *ajo* y aplaste.

Puré de garbanzos

- Pele el *ajo* y pique.

- Remoje los garbanzos en agua con bicarbonato durante 12 horas.
- Vierta en una olla y cocine a fuego moderado, durante 2 a 3 horas con el agua de remojo, incorpore mas agua de ser necesario.
- Cuele, coloque en un mixer junto con aceite de oliva, el *jugo de limón*, la pasta de *sésamo*, el *ajo*, la *páprika* y el *perejil*.
- Procese y reserve.

Ensalada de berro

- Coloque en un bowl el *jugo de limón* junto con la sal y el aceite, mezcle, agregue el *berro* y mezcle nuevamente.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, perfume con el *ajo* y retire.
- Cocine los *langostinos*, condimente con sal y pimienta, saltee agregue vino blanco, el *perejil* la *albahaca* y el *jugo de limón*.

Presentación

- Sirva en un plato el puré de garbanzos y por encima los *langostinos*, acompañe con la ensalada de *berro*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-langostinos-sobre-pure-de-garbanzos>