

# 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>