elGourmet

Ensalada Tibia de Gulas y Garbanzos

Ingredientes

Aceite de girasol: c/n
Gambas: 100 grs
Gulas: 100 grs
Guindilla: 1 Unidad
Mejillones en escabeche: 1 Lata
Aceite De Oliva: c/n
Yema: 1 Unidad
Garbanzos: 400 grs
Ajo: 1 Diente
Limón para su jugo: 1 Unidad
Perejil: c/n
Tomate Cherry: 150 grs

Preparación de la Receta

- En una sartén doramos el *ajo* laminado y la *guindilla* cortada en rodajas
- Salteamos los tomates cherry hasta que la piel se dore y seguimos con las *gambas*
- Agregamos los garbanzos y las gulas
- Salpimentamos y reservamos hasta el momento de emplatar.
- Hacemos una emulsión con la procesadora, poniendo en el vaso los mejillones escurridos, el *jugo* de *limón*, la yema y una pizca de sal
- Agregamos poco a poco el aceite hasta obtener una *crema*.
- Servimos la ensalada con la emulsión de mejillones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-de-gulas-y-garbanzos