

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>