

Garbanzos Marinara Exprés



Ingredientes

Colas de gambón: 300 Gramos

Garbanzos en conserva: 1 Lata

Mejillones: 1/2 Kilo

Puerro: 1 unidad

Aceite De Oliva: c/n

Vino blanco: 1 Chorrito

Ajo: 2 Dientes

Guindilla cayena: 1 unidad

Perejil: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Tomate triturado: 200 grs

Preparación de la Receta

- Marcar las cabezas y después las colas.
- Pasar los mejillones hasta que se abran.
- Colar y reservar el caldo de cocción.
- En una cazuela con aceite, *dorar* el *ajo* picado con la *cayena*.
- Incorporar las *gambas*, el *puerro*, los garbanzos escurridos y el *tomate* con un chorrito de vino blanco.
- Incorporar el caldo de los mejillones y abundante *perejil* picado.
- Dejar que dé un hervor todo junto.
- Servir muy caliente con *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/garbanzos-marinara-expres>