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 blaco: 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