

# Mil hojas de faina con langostinos, puerros y achicoria picante

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Mil hojas de faina

**Agua:** 100 cc

**Harina De Garbanzos:** 4 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite de oliva extra virgen:** 1 1/2 cda.

### Relleno

**Langostinos limpios:** 12 Unidades

**Peperoncino:** 1 cdita.

**Ajo:** 1 Diente

**Puerros sólo parte blanca:** 1 Unidades

**Caldo de pescado:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Garbanzos:** 150 g

**Achicoria blanqueada:** 200 g

## Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl la *harina* de garbanzos, sal, aceite de oliva extra virgen y el agua, bata hasta integrar.
- Lleve a fuego una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva. Con la ayuda de un cucharón tome porciones de la masa y cocine de ambos lados. Proceda del mismo modo con el resto de la masa.

### Relleno

- Remoje los garbanzos durante 24hs.
- En una olla con abundante agua cocine los garbanzos hasta que estén tiernos. Retire y cuele.

- Corte el *puerro* en rodajas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee el *puerro*, condimente con sal y pimienta. Incorpore luego medio cucharón de caldo de pescado y deje reducir.
- En otra sartén con aceite de oliva caliente selle los **langostinos** de ambos lados durante unos minutos, agregue luego medio cucharón de caldo de pescado.

## Armado

- Una vez reducido el caldo de pescado de ambas preparaciones, incorpore el *puerro* a la sartén de los *langostinos* y cocine unos minutos más.
- Coloque los garbanzos en una procesadora junto con cuatro cucharadas de caldo de pescado, luego procese unos segundos, agregue 1 cucharada de aceite de oliva y procese nuevamente hasta obtener una pasta lisa.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee el *ajo* con cáscara junto con la *páprika* y las hojas de **achicoria**, agregue 2 cucharadas de caldo de pescado y deje reducir.
- Con un molde circular corte las faina obteniendo discos del mismo tamaño.
- Sobre un plato sirva una porción de la pasta de garbanzos y con la ayuda de una cuchara aplaste dando forma circular.
- En uno de los ángulos coloque un disco de faina y sobre este los *langostinos*, los puerros y encima otro disco de faina.

## Presentación

- Decore con una porción de la *achicoria* salteada e hierbas frescas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mil-hojas-de-faina-con-langostinos-puerros-y-achicoria-picante>