Pasta e ceci



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Garbanzos: 200 g
Langostinos: 16 Unidades
Perejil: 1 cda.
Tomates: 6 Unidades
Fetucine: 300 g
Peperoncino: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc

Preparación de la Receta

- Blanquee los tomates, pele y corte en cubos
- Pele los *langostinos*, elimine, patas, cola, cabeza y vena del *lomo*.
- Reserve 4 enteros.
- Cocine los garbanzos en abundante agua hirviendo durante 1 hora aproximadamente.
- Pique el *ajo* el *peperoncino* y el *perejil*.
- Mezcle el *peperoncino* con aceite.
- Parta los fideos con la mano.
- En una *cacerola* caliente aceite de oliva y saltee todos los *langostinos*.
- Añada el *ajo* y los tomates.
- Vierta los garbanzos con el agua de cocción y cocine durante 15 minutos.
- Condimente con sal, pimienta y *perejil*.
- Incorpore los fideos partidos y termine la cocción durante 15 minutos más.
- Condimente con el *peperoncino* en aceite.

Presentación

- Sirva en platos hondos.
- Decore con los *langostinos* enteros.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-e-ceci