

Garbanzos con langostinos

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Bárbara de Diego

INGREDIENTES

0

1 dientes	Ajos
2	Cebollas
2 bote/s	Garbanzos
	Langostinos — congelados
2	Pimiento — verdes
1	Tomate

ELABORACIÓN

Sofrito de cebollas, pimientos verdes, diente de ajo y tomate todo en cuadritos pequeños, cuando esté, añadir dos botes (yo hago bastante para que sobre) de garbanzos cocidos de buena marca y un paquete de langostinos congelados,

Echamos un vaso de agua (si tenemos pastilla de caldo de pescado, le va bien) y que cueza todo junto unos veinte minutos... si está muy claro, machacar unos cuantos garbanzos o echar un poquito de copos de puré de patatas.