

Garbanzos con langostinos

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.