

GARBANZOS CON LANGOSTINOS ESTILO THAI

INGREDIENTES

400 g de garbanzos cocidos
12 langostinos
1 cebolla dulce
4 ajetes
1 pimiento verde
1 zanahoria

• PARA LA SALSA •
1 tacita de salsa de soja
1 cucharada de salsa de ostras
1 cucharada de panela
1 cucharada de aceite de sésamo

• ADEMÁS •
4 huevos
Uva blanca sin pepita
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Escurre los garbanzos y sécalos bien. Pela los langostinos, retira el intestino y reserva en frío. Pica la cebolla tierna, los ajetes, el pimiento y la zanahoria, reservando el verde de la cebolleta.

Mezcla la salsa de soja, la salsa de ostras, la panela y el aceite de sésamo hasta disolver el azúcar. Saltea las verduras con aceite de oliva virgen extra a fuego fuerte durante 4-5 minutos, hasta que estén doradas pero crujientes. Retira y reserva.

En la misma sartén, añade un poco más de aceite y saltea los garbanzos durante 8-10 minutos, hasta que estén dorados y crujientes. Aparta a un lado, incorpora los langostinos y cocina hasta que estén opacos.

Reincorpora las verduras y añade la salsa poco a poco, salteando hasta que el conjunto quede bien glaseado, sin exceso de líquido. Ajusta de pimienta y comprueba el punto de sal.

Fríe los huevos en aceite de oliva virgen extra hasta que la clara esté bien cuajada. Sirve los garbanzos salteados, corona con un huevo por persona y termina con las uvas cortadas por la mitad, cilantro fresco y el verde de la cebolleta picado.



CARACOLA DE ARROZ CON CHOCOLATE Y ALMENDRAS

INGREDIENTES

12 obleas de arroz
100 g de leche
3 huevos
60 g de azúcar
100 g de chocolate negro 72 %
Ralladura de naranja
Almendras tostadas
Aceite de orujo de oliva para freír
Helado de vainilla
Brote de menta fresca

ELABORACIÓN

Bate los huevos con la leche, el azúcar y la ralladura de naranja. Sumerge las obleas una a una en la mezcla hasta que estén flexibles, procurando que no se deshagan.

Coloca tres obleas ligeramente superpuestas formando una tira continua. Reparte por encima el chocolate negro y las almendras picadas. Dobla los bordes largos hacia dentro y enrolla suavemente hasta formar un cordón.

Enrosca el cordón sobre sí mismo para darle forma de caracola y fija el extremo por debajo. Escurre el exceso de batido y hornea a 180 °C durante unos 30 minutos, hasta que esté dorada y cuajada.