GARBANZOS CON MARISCOS

INGREDIENTES

800 gr de Garbanzos cocidos
250 gr Almejas
250 gr Mejillones
1 Cebolla
1 Cebolleta
1 Puerro
1 Pimiento Verde
1 Pimiento rojo
2 Dientes de ajo
1 Pimienta picona o guindilla
1 Manojito de cilantro picado
½ Taza de vino blanco
½ Lt de Caldo base
½ Cdta de cúrcuma
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Ponemos los mariscos en remojo, cambiándole el agua varias veces para sacar toda la arenita que puedan traer y reservamos
Picamos el puerro en rueditas
Picamos la cebolla, el ajo, y los pimientos en cuadritos y junto con el puerro lo sofreímos en una sartén con aceite de oliva, hasta pochar, luego le añadimos el vino, removemos un poco y dejamos cocer hasta que evapore el alcohol.
Agregamos el caldo, los garbanzos, la cúrcuma, sal y pimienta, dejamos cocinar por unos 20 min a fuego medio.
Pasado ese tiempo añadimos las almejas y los mejillones, los dejamos por 5 min más, hasta que se abran las conchas y reduzca un poco el caldo, apagamos y agregamos el cilantro y dejamos reposar un poco antes de servir.

SUGERENCIAS

*El caldo puede ser de pescado o pollo.
*Pueden utilizar los mariscos que vienen congelados
*Pueden utilizar los garbanzos que venden en frascos ya cocidos, en este caso usarían 2 de 400 gr.
*Se puede añadir langostinos, camarones o cualquier marisco a su gusto.