

## GARBANZOS CON GAMBAS

- 1 bote grande de garbanzos cocidos (400gr)
- 12 gambas descongeladas
- 2 zanahoria
- 3 tomates
- 500ml de agua
- 1 pastilla de avecrem de pescado
- 1 chupito de brandy
- aceite, sal y ajo

Lavar bien los garbanzos y escurrirlos.

Pelar la zanahoria y los tomates, cortar todo en rodajas finas.

En una sartén pequeña dorar las gambas con sal y ajo.

Calentar medio litro de agua y disolver la pastilla de avecrem.

En una sartén grande, con un chirrín de aceite, pochar la zanahoria y los tomates, añadir las gambas, el brandy, y el caldo. Dejar hervir 10min.

Retirar las gambas de la salsa y pasar todo por la batidora. Por último, devolver todo a la sartén grande incluyendo los garbanzos y dejar a fuego lento 10 minutos más.