

Estofado de garbanzos y gambas al ajillo con brotes de espinacas

Fácil y rápido • Solo con una sartén

Cocinando: 25 min • Listo en: 25 min

11



Gambas



Pimentón ahumado



Cebolla



Garbanzos



Brotes de espinacas



Caldo vegetal



Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Jarra medidora, sartén grande, papel de cocina, colador.

Ingredientes

	2P	4P
Gambas* 5) 63) 65) 67) 70)	150 gramos	300 gramos
Pimentón ahumado 9)	1 sobre	2 sobres
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Garbanzos 14)	340 gramos	680 gramos
Brotos de espinacas*	½ unidad	1 unidad
Caldo vegetal 10)	1 sobre	2 sobres

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	329 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3083/ 737	939/ 224
Grasas (g)	5,0	1,5
de las cuales saturadas (g)	0,6	0,2
Carbohidratos (g)	22,8	6,9
de los cuales azúcares (g)	3,0	0,9
Proteínas (g)	25,2	7,7
Sal (g)	2,2	0,7

Alérgenos

5) Crustáceos **9)** Mostaza **10)** Apio **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?

Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.



Papel Certificado FSC Mixto: procedente de fuentes responsables



Prepara las verduras

Pela y corta la **cebolla** en cuadraditos pequeños. Con la hoja del cuchillo, aplasta 2 dientes de **ajo** por persona. Pon a calentar una sartén con 25 ml de **aceite** por persona y los **ajos** a fuego lento y cocina por 1-2 min.



Cocina las espinacas

Agrega la mitad de las **espinacas** (doble para 4p) y cocínalas durante 2 min o hasta que se reduzcan a la mitad. Agrega el **pimentón** y cocina por 1 min, mientras remueves, hasta que suelte el aroma. **Salpimienta** al gusto.

CONSEJO: Ten cuidado de que el pimentón no se queme.



Cocina las gambas

Seca el exceso de agua de las **gambas** con la ayuda de papel de cocina y **salpimientalas**. Cuando el **ajo** esté dorado, agrégalas. Deja cocinar durante 2 min mientras vas removiendo. Cuando las **gambas** estén cocidas, retira de la sartén y reserva. Retira los **ajos** y deséchalos. Reserva el **aceite** sobrante.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular marisco crudo.

CONSEJO: Utiliza el aceite para el resto de la receta.



Combina los ingredientes y cocina

Agrega el **caldo vegetal** en polvo y cubre con 200 ml de **agua** por persona. Remueve hasta que el **caldo** empiece a homogeneizar con el resto de los ingredientes. Cuela los **garbanzos** y agrégalos. Cocina todo junto 6 min. Agrega las **gambas** y cocina por 2 min más.



Saltea la cebolla

En esa misma sartén, agrega la **cebolla** con un poco de **sal** y un chorrito del **aceite** reservado. Cocina a fuego medio durante 4 min o hasta que la **cebolla** se empiece a poner transparente.



Emplata y disfruta

Divide el **estofado de garbanzos** en boles.

¡Que aproveche!