

# Garbanzos de pico pardal salteados con langostinos, bizcocho instantáneo de sus cabezas y su crujiente con arroz.

Ingredientes para 4 Pax:

Para el caldo de cocido:

½ gallina  
1 pata de cerdo  
1 trozo de panceta  
1 oreja de cerdo  
2 trozos pequeños de lacón  
C/s sal fina  
3 L de agua

Para los garbanzos:

200 gr garbanzo pico pardal  
10 unid Langostino calibre 30-40  
1 diente de ajo  
100 ml aceite de oliva virgen extra  
100 gr arroz redondo  
C/s perejil picado  
4 L de agua  
100 gr de sal gorda  
C/s sal fina

Para el bizcocho instantáneo:

125 gr jugo de gambas  
12,5 gr aceite de girasol  
65 gr de clara de huevo  
40 gr de yema  
20 gr harina

Elaboración:

Para el caldo de cocido:

Lavamos bien todos los ingredientes y los ponemos a cocer desde agua fría. Un vez haya roto a hervir, bajamos el fuego y lo dejamos cocer muy lento unas 4 horas. Colar y reservar.

Para los garbanzos:

Poner a remojo la noche anterior en 4 L de agua templada con la sal gorda en un recipiente amplio. Al día siguiente los sacamos, los lavamos bien y los ponemos en olla exprés con el caldo de cocido caliente pero sin que esté hirviendo.

Cuando la válvula empieza a funcionar, empezamos a contar el tiempo, unos 25 minutos más o menos dependiendo de la olla.

Reservar

Para los langostinos:

Pelar y destripar los langostinos con cuidado de no romperlos reservando la cáscara y las cabezas para las demás elaboraciones.

Reservar

Las cabezas las salteamos en una sartén con un poco de aceite, las flambeamos con coñac y cuando haya reducido, las trituramos y colamos el jugo apretando con un cazo para aprovecharlo al máximo posible. Poner a punto de sal.

Mezclarlo con la harina, el huevo, la clara la yema y la sal.

Meter en sifón de 1/2 L con una carga.

Los cuerpos, los salteamos en la mitad del ajo picado, le añadimos los 100 gr de arroz, sazonamos y añadirle ½ l de agua.

Cocer a fuego lento hasta que el arroz esté bien pasado y triturar. Pasar por un colador y extender en un papel de horno a secar cerca de una fuente de calor, encima de un horno es perfecto. Tardará unas 24 h más o menos.

Para el emplatado:

Freímos un trozo grande de papel de langostinos en aceite de girasol para que sufle, quitar el exceso de aceite sobre papel absorbente y colocar encima de los garbanzos. En un vaso de plástico, colocamos la mezcla del sifón hasta medio vaso en introducimos en el microondas potencia 500w durante 30 segundos y desmoldamos con cuidado.

En una sartén con un chorro de aceite, doramos la otra mitad que nos queda del ajo, cuando esté casi dorado salteamos los langostinos cortados en trozos, añadimos un poco de sal, perejil picado y los sacamos de la sartén.

Sin cambiar de sartén, añadimos los garbanzos y los rehogamos unos cinco minutos. Añadimos los langostinos, un poco de perejil picado al final y salteamos fuera del fuego con un chorro de aceite de oliva virgen extra para que emulsione y queden melosos.

Freímos un trozo grande de papel de langostinos en aceite de girasol para que sufle, quitar el exceso de aceite sobre papel absorbente y colocar encima de los garbanzos.