

RECETAS DE INTERPORC

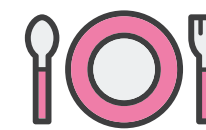
COOKPEDIA



LEONARDO RIVERA, *GARBANZOS CON PANCETA DE CERDO BLANCO Y GAMBAS*

Ingredientes

- 300 g de garbanzos cocidos
- 200 g de panceta de cerdo de capa blanca cruda
- 12 gambas peladas
- 8 dientes de ajo
- 0.25 g de guindilla roja seca
- Aceite de oliva virgen extra
- Salsa de soja
- Pimentón dulce



4 raciones

Preparación

1. Blanqueamos la panceta unas tres veces. 45 minutos.
2. Cortamos la panceta en dados.
3. En una sartén, tostamos la panceta con una pizca de aceite de oliva. Después añadimos más aceite de oliva y doramos los ajos y la guindilla seca. 15 minutos.
4. Añadimos las gambas peladas.
5. Cuando las gambas estén casi cocidas añadimos los garbanzos y lo salteamos todo junto. 5 minutos.



1 h. 15 minutos



**INTER
PORC
SPAIN**



www.interporc.com | www.nuestracarneblanca.com