

Cazuela de Garbanzos con Camarones

Description

This is very hearty stew with the influence of Arab culture and the mix of flavours from the Caribbean Coast of Colombia.

Cazuela de Garbanzos con Camarones or Chick Peas Stew with Prawns **(English version below)**

- 200 gramos de camarones.
- 500 gramos de garbanzos o 2 latas de garbanzos.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 1/2 taza de cebolla verde picada finamente.
- 1/4 taza de tomates picados finamente.
- 2 dientes de ajo picados.
- 3/4 de cucharadita de sal.
- 1/4 cucharadita de adobo completo.
- 1/4 cucharadita de comino molido.
- 2 cucharadas de jugo de limon fresco.
- 1/2 cucharada de pasta de ajo.
- Hojas de albaca picadas o perejil picado.

Preparacion

1. Dejar en remojo los garbanzos minimo por 6 horas .
2. Cocinar los garbanzos en el mismo agua con una pizca de sal hasta que esten blandos.
3. Calentar 2 cucharadas de aceite en una cacerola a fuego medio.
4. Soferir la cebolla, ajo, sal, adobo completo, el comino y tomate, de unos 2 minutos.
5. Añadir los garbanzos, camarones, jugo de limón y hervir suavemente, revolviendo ocasionalmente, hasta que la salsa esté espesa.
6. Cocer las camarones hasta que ya no esten transparentes.
7. Servir con arroz, cous cous o ensalda.

Chick Peas Stew with Prawns **(English version)**

Ingredients Serves 2 portions

- 200 grams of prawns.

- 500 grams of chickpeas or 2 cans of chickpeas.
- 2 spoons of olive oil.
- 1/2 cup chopped spring onion finely chopped.
- 1/4 cup of tomatoes finely chopped.
- 3/4 teaspoon salt.
- 1/4 teaspoon all purpose seasoning.
- 1/4 teaspoon ground cumin.
- 2 tablespoons fresh lemon juice.
- 2 cloves garlic, minced.
- Chopped basil or chopped parsley.

Preparation

1. Soak the Chick peas for 6 hours minimum.
2. Cook them in the same water with a pinch of salt until they are tender.
3. Heat 2 tablespoons of oil in a saucepan over medium heat.
4. Saute the onion, garlic, salt, all purpose seasoning , cumin and tomatoes for about 2 minutes.
5. Add the chick peas, prawns, lemon juice and gently boil, stirring occasionally, until sauce is thick.
6. Cook the prawns until no longer translucent.
7. Serve with rice, cous cous or salad.