

PATÉ DE GARBANZOS Y ZANAHORIA

Ingredientes

- 1 tazón de garbanzos cocidos
- 3 zanahorias
- un chorrito de aceite de oliva
- sal marina sin refinar
- un poco de curry en polvo

Preparación

- 1.** Pelamos y picamos las zanahorias y las cocemos durante 15-20 minutos en un cazo.
- 2.** Con los garbanzos previamente cocidos los pasamos por el pasapuré para retirar la fibra.
- 3.** En un vaso de batidora añadimos los garbanzos, las zanahorias, la sal al gusto, 1/4 de taza de aceite de oliva y curry al gusto. Trituramos bien y rectificamos de condimentos si es necesario.

[HTTPS://WWW.TOOGOODTOBEFOOD.ES/](https://www.toogoodtobefood.es/)