



ENSALADA DE GARBANZOS



20 min



4 personas



Vegano

Ingredientes

- Garbanzos cocidos
- 8 tomates cherries o tomate pera
- 1/4 de cebolleta
- 3 pimientos california rojo
- 1 trozo de pepino
- Albahaca
- Lechuga cogollo.

Para la vinagreta:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- 1/2 cucharadita de miel
- 1/2 cucharadita de especias italianas
- 1/4 cucharadita de mostaza
- 1/4 cucharadita de sal
- Pimienta molida a gusto

Preparación

1. **Escurrir y enjuagar los garbanzos.** Cortar los tomates en cuartos, la cebolleta, pepino y pimientos en cuadritos pequeños
 2. **Mezclar los ingredientes:** en un tazón mediano combinar los garbanzos y demás ingredientes cortados.
 3. **Hacer la vinagreta:** en una taza pequeña combinar todos los ingredientes de la vinagreta y mezclar hasta emulsionar.
 4. **Aderezar la ensalada:** agregar la vinagreta a la ensalada, mezclar suavemente para impregnar todo, agregar el cilantro o la hierba seleccionada.
 5. **Dejar reposar la ensalada,** tapada en la nevera por al menos 1 hora para que los sabores se integren.
- Servir y disfrutar!**

FUENTE: [HTTPS://WWW.BIZCOCHOSYSANCOCHOS.COM/](https://www.bizcochosysancochos.com/)

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA

