



LA COMIDA
Deliciosa

ENSALADA DE GARBANZOS CON PIMIENTO

INGREDIENTES

- 1 lata de garbanzos 310 gramos
- ½ pimiento rojo
- 3 aceitunas negras sin semillas
- Hojas de albahaca
- ¼ limón
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Puñado de lechuga hoja
- 3 tomates de cherry
- 1 pimiento dulce
- 1 bola de mozzarella

EXPLICACIÓN

- Deja escurrir los garbanzos.
- Corta el pimiento en cuadrillos. Corta el pimiento dulce en anillos finos.
- Corta las aceitunas en trozos pequeños.
- Mezcla los garbanzos con pimiento rojo, aceitunas, algo pimienta rallada fresca, zumo de limón y aceite de oliva.
- Divide la lechuga hoja en un plato y sirve la ensalada de garbanzos en la lechuga.
- Divide los tomates en dos y divide los juntos con los anillos de pimiento sobre la ensalada de garbanzos.
- Guarnece con piezas de mozzarella, hojas de albahaca y algo pimienta más.

ALMUERZO/ ENSALADA
2 PERSONAS
TIEMPO: 15 MINUTOS

MIRA MÁS EN:

LA COMIDA
Deliciosa

