



# 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

