garbanzos a la vinagreta

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

lavar bien los garbanzos y escurrir partir en cuadraditos la cebolla los pimientos y el tomate mezclar todo con los garbanzos y ponerle la sal el aceite ajo y perejil y un chorro de vinagre

Ingredientes para 4 personas :

- 2 botes de garbanzos
- 1o 2 tomates
- -1 Cebolla grande, cortada en cuadraditos
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- ajo y perejil
- , aceite de oliva y sal.
- 1 chorro de vinagre de Jeréz

Preparación:

Paso 1

para el verano fresquito esta muy bueno