Ensalada Templada de Garbanzos, Melocotón y Bacon

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

Creador: Flor Roja



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr de garbanzos cocidos de bote
- 150 gr de cintas de bacon
- 2 melocotones medianos (mejor maduros)
- 1 cebolla dulce mediana
- 1/4 de lechuga tipo iceberg
- aceite de oliva - Sal

Preparación:

Paso 1

Lavamos bien la lechuga, la cortamos en juliana finita y la dejamos escurrir. A continuación pelamos la cebolla y la cortamos, pelamos los melocotones, los deshuesamos y los cortamos en daditos y lavamos bien los garbanzos. Cubrimos el fondo de una sartén con el aceite, cuando esté caliente añadimos la cebolla y la sal y cocinamos a fuego medio hasta que la cebolla empiece a ponerse transparente. A continuación añadimos el bacon y los daditos de melocotón y los cocinamos hasta que el bacon comience a dorarse. Escurrimos bien los garbanzos y los incorporamos a la sartén, cocinamos durante unos 5 minutos y añadimos la lechuga, removemos todo bien para que se integren todos los ingredientes y cocinamos unos 2 minutos más a fuego suave. Dejamos templar y servimos.