Ensalada de garbanzos



Creador: Diana1979



Tiempo: 15 minutos Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Podéis usar distintos tipos de queso, yo he

usado blanco en dados

Descripción:

Original y sana receta de legumbres

Ingredientes para 2 personas:

- 200g de Garbanzos
- 1 Tomate
- bote pequeño de Aceitunas negras/verdes
- al gusto de Queso en dados
- 2 cucharadas de Zumo de limón
- 1 cucharada de Aceite de oliva
- Sal
- Perejil
- Cominos
- 1 Cebolla

Preparación:

Paso 1

Picamos el tomate, la cebolla y las aceitunas y lo ponemos en una ensaladera junto a los garbanzos y el queso. Mezclamos bien y añadimos el aliño; el perejil, el zumo de limón, los cominos y el aceite.