

ENSALADA DE *Garbanzos* CON ESCAROLA

🕒 45 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 400 g de garbanzos cocidos
- 1 cucharadita de pimentón picante
- 1 cucharadita de cúrcuma
- Sal
- Orégano seco
- Aceite de oliva virgen extra
- 150 g de tomates cherry tricolor
- ½ cebolleta
- 1 pepino
- 1 bolsa de **Corazón de Escarola Florette**
- Zumo de ½ lima
- Vinagre de vino blanco
- Cebollino



Mezcla los garbanzos cocidos con las especias, la sal, el orégano y un poco de aceite de oliva.



Extiende sobre una bandeja con papel de hornear y **hornea** a 200 °C durante 30 min.



Mientras, **corta** los tomates en cuartos, la cebolleta en juliana y el pepino en dados.



Mézclalos con los garbanzos y la escarola y **emplata**.



Prepara un aliño con el zumo de lima, el vinagre, 50 ml de aceite y cebollino al gusto. **Sazona** la ensalada y **salsea** con el aliño.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Monoproducto
Corazón Escarola

