

GARBANZOS con Cúrcuma Y ACELGAS

🕒 30 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 Cebolla roja
- 2 Zanahorias
- 200 g de **Acelga Florette**
- 400 g Garbanzos cocidos
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- Sal
- 2 cucharaditas de cúrcuma
- 250 ml de caldo de verduras
- Cilantro
- Topping Superalimentos Florette**



Corta la cebolla y la zanahoria en dados.



Rehoga las verduras en una olla con aceite de oliva y **añade** las acelgas.



Incorpora los garbanzos, la salsa de tomate, sal y cúrcuma.



Añade el caldo de verduras y deja cocinar durante 10 minutos.



Sirve en un plato hondo y **decora** con cilantro fresco y el topping superalimentos.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Verduras
Acelga



Topping
Superalimentos

