

☑ 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







