

ENSALADA DE COLIFLOR Y GARBANZOS ASADOS

🕒 20 minutos

👉 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

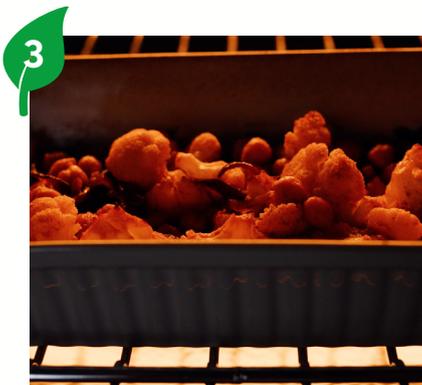
- 1 pack Ensalada Gourmet Primavera Verano
- 1 coliflor
- 200 g de garbanzos cocidos
- 2 cebollas moradas
- 1 pepino
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de pimentón dulce molido
- 1 limón
- 1 cucharada de tahini
- Perejil fresco
- 80 g de pistachos tostados
- Aceite de oliva
- Sal marina
- Pimienta negra



1 Pica los pistachos, el perejil y corta en láminas el pepino. Reserva estos ingredientes. Limpia y trocea la coliflor en ramilletes. Corta la cebolla en láminas.



2 En una fuente de horno, mezcla el coliflor junto con la cebolla y los garbanzos. Añade el aceite de oliva, el comino, el pimentón dulce y la sal, e integra.



3 Asa todo el conjunto durante unos 40 minutos a 200°C o hasta que la coliflor esté cocida.



4 Para el aliño, en un bol pon el zumo con el tahini, una pizca de sal, pimienta y aceite de oliva. Mezcla los ingredientes hasta integrar.



5 En un plato coloca una base de ensalada y añade los ingredientes horneados. Suma el pepino, el perejil picado y los pistachos. Termina con unos hilos de aliño.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Ensalada Gourmet Primavera Verano

