

# ENSALADA TEMPLADA DE BONIATOS Y GARBANZOS

🕒 40 minutos

👉 Fácil

👤 2 personas

## ✓ INGREDIENTES

- 1 pack de Antiox de Florette
- 2 boniatos
- 300 g de garbanzos cocidos
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- Nuez moscada
- Pimentón dulce
- Comino
- 50 g de pesto
- Vinagre de vino blanco
- 50 g de lascas de queso parmesano



1  
Precalienta el horno a 210°C. Pela y pica los boniatos en cubos. En una fuente de horno añade los garbanzos escurridos y los boniatos.



2  
Vierte un poco de aceite de oliva y salpimenta. Añade la nuez moscada, el pimentón, el comino y remueve suavemente hasta integrar.



3  
Hornea durante 25 minutos hasta que doren ligeramente los ingredientes. Retira del horno y reserva a temperatura ambiente para que esté templado.



4  
Para el aliño de pesto, mezcla el pesto junto con 4 cucharadas de aceite de oliva y 2 cucharadas de vinagre. Remueve hasta formar la vinagreta.



5  
Dispón la ensalada Antiox en un plato. Añade los boniatos y garbanzos asados por encima. Termina con un poco de aliño de pesto y lascas de queso parmesano.

## PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Ensalada mezcla Antiox

