

# **Bolas de garbanzos con cebolla, aceitunas y avellanas**

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

## **/ Ingredientes**

**(para 4 personas)**

- 500 g de garbanzo cocido
- 1 cebolla pequeña
- 10 aceitunas negras (opcional)
- 1 puñado de avellanas picadas
- Una cucharada de sésamo tostado
- 1 huevo
- 50 gr de queso de untar
- 1 cucharada sopera de harina
- 100 g de pan rallado
- Sal
- Aceite de oliva

## **/ Preparación**

Elaboración



- Sofreír la cebolla, a fuego lento, muy confitada, unos diez minutos.

- Triturar los garbanzos. Mezclar con la cebolla, las aceitunas picadas, el sésamo y las avellanas.



- Hacer bolas, rebozar con harina, huevo y pan rallado.



- Freir en abundante aceite de oliva caliente, simplemente para conseguir el dorado, porque los garbanzos ya están cocidos.
- Acompañar de una salsa de yogur resultado de mezclar yogur con un poco de sal, pimienta y orégano.