

# Ensalada de garbanzos con verduras

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

- 1.500 g de garbanzos cocidos
- 1 pepino
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla morada
- 12 tomates Cherry

### **Ingredientes para la vinagreta:**

- 200 ml de aceite de oliva virgen extra
- 100 ml de vinagre de vino
- 20 g de sal
- Jugo de 3 limas

## / Preparación

Preparación:

- Colocamos los garbanzos muy bien escurridos en un bol o recipiente.
- Enjuagamos muy bien todas las verduras y cortamos la piel al pepino.
- Cortamos todas las verduras en brunoise (cuadrados muy pequeños), excepto los tomates Cherry.
- Cortamos los tomates Cherry por la mitad.

- Añadimos todas las verduras con los garbanzos y mezclamos.
- En un recipiente, añadimos todos los ingredientes para la vinagreta y emulsionamos con la ayuda de unas varillas durante un par de minutos.
- Añadimos la vinagreta a los garbanzos y las verduras, y mezclamos.
- Dejamos reposar en la nevera entre 20-30 minutos para que los garbanzos cojan bien el sabor de la vinagreta.