

ENSALADA DE GARBANZOS CON AHUMADOS Y ENCURTIDOS



Ingredientes

100 gr de salm3n ahumado en trozos

400 gr de garbanzos cocidos en conserva(aclarados y escurridos)

20 gr de aceite de oliva, 10 gr de vinagre de jerez

100 gr de pimiento rojo, 100 gr de cebolla

1 diente de ajo

4 aceitunas negras sin hueso, 4 aceitunas verdes sin hueso

8 cebollitas en vinagre

8 pepinillos en vinagre

2 huevos duros

1 tomate maduro en trozos

½ cucharadita de sal

Personas: 4 pax

Tiempo total: 10 min

Preparaci3n: 10 min

Cocinado: 0 min

Dificultad: baja

Preparaci3n

Ponga en una fuente de servir los garbanzos y reserve.

Corte el ajo, el pimiento, la cebolla, los pepinillos, las cebollitas, los huevos en trozos peque1os y a1ada a la fuente con los garbanzos.

Corte el salm3n en trozos peque1os y vierta sobre el troceado de verduras y encurtidos.

Ponga el tomate, el aceite, el vinagre y la sal en el vaso de la t3rmix y pique durante 30 segundos.

Vierta el ali1o y sirva.

ENSALADA DE GARBANZOS CON AHUMADOS Y ENCURTIDOS(THERMOMIX)



Ingredientes

100 gr de salm3n ahumado en trozos

400 gr de garbanzos cocidos en conserva(aclarados y escurridos)

20 gr de aceite de oliva, 10 gr de vinagre de jerez

100 gr de pimiento rojo, 100 gr de cebolla

1 diente de ajo

8 aceitunas negras sin hueso, 8 aceitunas verdes sin hueso

8 cebollitas en vinagre

8 pepinillos en vinagre

2 huevos duros

1 tomate maduro en trozos

½ cucharadita de sal

Personas: 4 pax

Tiempo total: 1 min

Preparaci3n: 1 min

Cocinado: 0 min

Dificultad: baja

Preparaci3n

Ponga en una fuente de servir los garbanzos y reserve.

Ponga en el vaso el ajo, el pimiento, la cebolla, los pepinillos, las cebollitas, los huevos y trocee 3 seg/vel 4. Añada a la fuente con los garbanzos.

Corte el salm3n en trozos pequeños y vierta sobre el troceado de verduras y encurtidos.

Ponga en el vaso el tomate, el aceite, el vinagre y la sal. Triture durante 30 seg/vel 10.

Vierta el ali3n y sirva.