

Receta de Garbanzos con Champiñón en Ensalada

13 Oct 2017



Buenos días a tod@s, como hay muchas personas que no les apetece tomar las legumbres guisadas, para hoy os propongo hacer esta receta de **Garbanzos con Champiñón en Ensalada**, resulta muy rica y además es muy fácil de preparar.

Ingredientes

- Garbanzos hervidos (pueden ser de bote, uno o dos tarros)
- Tomate (uno o dos)
- Aceitunas verdes (diez o doce)
- Champiñón crudos (80grs)
- Pimiento morrón (una lata)
- Aceit de oliva, vinagre y sal unas ramitas de albahaca fresca

Modo de Preparación

1. Lavar los garbanzos en agua fría, escurrir y reservar
 2. Limpiar los champiñones quitándoles la primera capa, picarlos en trocitos
 3. Poner en un bol todos los ingredientes bien picaditos, cuanto más pequeños más cogerán el sabor
 4. Aliñar con un chorrito de aceite, vinagre y sal a vuestro gusto, mezclar bien
 5. Añadir los garbanzos escurridos y unas ramitas de albahaca u otra hierba que os guste
 6. También podéis ponerle un huevo duro picado y alguna lata de atún o unas anchoas
 7. Servir el plato templado o frío como mejor os guste y....buen provecho!!!
-