

Garbanzos con vinagreta de mostaza:

Ingredientes: (4 personas):

- 250g de garbanzos cocidos
- Cebolleta tierna
- 1 tomate maduro
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 aguacate
- Aceite de oliva extra virgen
- Vinagre de modena
- 1/2 cucharada de mostaza de Dijon
- Pimienta molida
- Sal



Preparación:

- Cortamos a dados, el pimiento, la cebolleta, el aguacate y el tomate pelado.
- Añadimos los garbanzos
- Para la vinagreta mezclamos el aceite, el vinagre, pimienta, mostaza y un poco de sal y batimos ligeramente para obtener una emulsión
- Aliñar la legumbre con la vinagreta justo en el momento de servir