

ENSALADA DE ESPINACAS Y GARBANZOS



INGREDIENTES:

- Espinacas
- Garbanzos cocidos
- Tomates cherry
- Huevo
- Aceite de oliva VE
- Sal, pimienta y escamas de pimentón

ELABORACIÓN

En primer lugar cocemos los huevos. Escurrimos y enjuagamos bien los garbanzos cocidos.

Ponemos las espinacas frescas en el fondo del plato o ensaladera y añadimos por encima los garbanzos y los tomates cherry. Pelamos y partimos los huevos y los incorporamos también.

Aliñamos nuestra ensalada con un buen aceite de oliva, sal, pimienta y pimentón.

También se le puede poner una vinagreta de mostaza, que le va muy bien, o se pueden saltear los garbanzos con especias.