FLEURISH / DOCTOR'S KITCHEN

Ensalada de garbanzos

con pepino y aderezo de limón

Pepino fresco, tomate jugoso y garbanzos con un aderezo sencillo.



2 porciones **Prep. 10 min** **Reposo 10 min** **Total 20 min**

INGREDIENTES

- ☐ 1 lata (15 oz) de garbanzos, escurridos y enjuagados
- ☐ 1 pepino mediano (o 2 pepinos persas)
- ☐ 1/2 taza de tomates cherry, en mitades
- ☐ 1/4 de cebolla morada pequeña, aprox. 2 cucharadas, picada fina
- ☐ 2 cucharadas de aceite de oliva
- ☐ 1 1/2 cucharadas de jugo de limón (aprox. 1/2 limón), y más al gusto
- ☐ 1/2 cucharadita de orégano seco
- ☐ 1/4 de cucharadita de sal kosher, y más al gusto

A COCINAR

☐ **1. Prepara las verduras**

Corta el pepino en cubos de aprox. 1/2 pulgada. Parte los tomates, pica fina la cebolla y escurre bien los garbanzos enjuagados. Reúne en un tazón.

☐ **2. Mezcla el aderezo**

Bate aceite, jugo de limón medido, orégano y sal en un recipiente pequeño.

☐ **3. Mezcla y deja reposar**

Vierte el aderezo y mezcla suavemente. Deja reposar 10 minutos; remueve y prueba. Añade un poco de limón o una pizca de sal si hace falta.

☐ **4. Sirve**

Reparte entre 2 tazones, aprox. 1 3/4 tazas por porción.

Refrigera tapada hasta 2 días. Escurre el líquido extra y añade un poco de limón antes de comer.