

Ensalada de Garbanzo

Makes: 6 Porciones

Ingredients

2 cups garbanzos
1/2 cup cebolla morada, cortada en cubos
1/2 cup pimiento verde, picado en cuabos
1/4 cup cilantro fresco, picado
2 tablespoons aceite de oliva
2 teaspoons vinagre de vino tinto
1/4 teaspoon orégano seco
1/4 teaspoon pimienta negra, molida



Directions

1. Escorra los garbanzos.
2. Combine los garbanzos, las cebollas, el pimiento verde y cilantro; mézclelos completamente.
3. En una licuadora, combine el aceite de oliva, el vinagre de vino tinto, el orégano y la pimienta negra para formar el aderezo hasta que estén bien mezclados.
4. Vierta el aderezo a la mezcla de garbanzo hasta que esté bien recubierta. Sirva la ensalada fría (por debajo de 40° F).