

# Salsa de Garbanzo

**Makes:** 6 Porciones

## Ingredients

verduras frescas (brócoli, zanahorias, apio, habichuelas, pimiento verde, calabacín)

**1 cup** garbanzos (16 oz)

**1 tablespoon** jugo de limón

**2 tablespoons** mayonesa baja en grasa

**1/4 teaspoon** ajo en polvo

## Directions

1. Lave las verduras frescas.
2. Corte las zanahorias y el apio en palitos de 3".
3. Corte el brócoli en floretes.
4. Ponga las verduras en un plato para servir.
5. Escurra los garbanzos en un colador sobre un tazón y guarde el líquido.
6. Ponga los garbanzos, 1/3 taza de líquido, jugo de limón, mayonesa y ajo en polvo en una licuadora.
7. Mezcle hasta que consiga la consistencia deseada, añada más líquido poco a poco si es necesario.
8. Ponga la salsa en un recipiente para servir.
9. ¡Sumerja las verduras en la salsa y disfrute!