

Una rica ensalada con sabores exóticos y deliciosos, es bien llenadora así que está ideal como acompañamiento, la mezcla de sabores y texturas es entretenida y sabrosa, ingredientes crujientes que le da un crunchy especial. El aliño termina de completar esta ensalada para hacerla realmente perfecta!

Ensalada India de Garbanzos

Receta

Para el aliño.....

3 cdas. de tahini

1-1/2 cda. de aceite de oliva

2 cdas. de syrup

2 cdas. de agua

1/2 limón, solo su jugo

2 cditas. de vinagre de manzana

1 cdita. de curry en polvo

1 cdita. de cúrcuma

1/2 cdita. de sal

pimienta a gusto

Para la ensalada.....

3 cajas de garbanzos cocidos wasil o tres latas de garbanzos cocidos

1/2 taza de cebollín picado, incluido lo verde

1/2 taza de cilantro picado

1 pimentón rojo picado en cubos

1 paquete de 80 grs de castañas de caju machacadas

Para el aliño mezclar todos los ingredientes en un bol, revolver muy bien y reservar.

Colar los garbanzos, luego mezclar todos los ingredientes, el aliño se echa justo antes de servir y se revuelve muy bien.

Yo dejo un poco de castañas de caju para decorar.