

ENSALADAS

Ensalada de garbanzos y langostinos

10min · 2 raciones · 448 kcal

Ingredientes

- 1 bote de garbanzos
- Tomates cherry
- Queso feta
- 6-8 langostinos pelados
- Semillas de sésamo o chía (opcional)

VINAGRETA

- Un poco de aceite de oliva
- Vinagre de módena
- 1 cucharadita de mostaza
- Yema de huevo duro
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	28 g
Grasas	24 g
Hidratos	32 g
Fibra	9 g

Elaboración

1. Añadir el bote de garbanzos, los tomates cherry, los langostinos pelados y el queso feta
2. Hacer la vinagreta con un poco de aceite de oliva, vinagre de módena, una cucharadita de mostaza, una yema de huevo duro y sal
3. Mezclar todo muy bien
4. Añadir por encima de la ensalada
5. Opcional: añadir semillas de sésamo o chía

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta