

Ensaladas de Croquetas de Garbanzos



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Avena: 1/3 Taza

Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: 100 cc

Huevo: 1 Unidad

Limón para su jugo: 1/2 Unidad

Perejil: c/n

Sal: c/n

Garbanzos cocidos: 1 Taza

Aderezo

Aceite De Oliva: 1/3 Taza

Sal y Pimienta: c/n

Jugo de Limón: 1/3 Taza

Tahine: 1 cda

Ensalada

Cebolla: 1/2 Unidad

Cilantro: c/n

Endivia: 1 Unidad

Lechuga: 1/2 Unidad

Hojas de menta: c/n

Albahaca: c/n

Eneldo: c/n

Pepino: 1 Unidad

Hojas de menta: c/n

Tomates seco hidratados: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva *saltear* la *cebolla* de verdeo picada hasta transparentar.
- Agregar el *ajo* picado y terminar la cocción.
- Procesar los garbanzos con el *jugo* de *limón*, *huevo*, *avena*, *perejil* picado, un chorrito de aceite de oliva y salpimentar.
- Mezclar la pasta de garbanzos con el salteado de cebollas y *ajo*.

- Dividir la mezcla en 12 bolitas, aplastarlas un poco para darle forma y cocinar en una sartén ligeramente aceitada hasta *dorar* de ambos lados. Reservar.

Aderezo

- Mezclar el aceite de oliva con el *jugo* de *limón*, el *tahine* y salpimentar ; reservar.

Ensalada

- En un bowl, mezclar las lechugas y endivias cortadas, *cebolla* morada en pluma, tomates secos en tiras, pepino en rodajas, hojas de *albahaca*, *menta*, *cilantro*, *eneldo* y agregar el aderezo mezclando bien.
- Añadir las croquetas reservadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensaladas-de-croquetas-de-garbanzos>