

# Garbanzos A La Sartén

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 1 Cucharada

**Cilantro:** a gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Garbanzos cocidos:** 200 g

**Sal:** a gusto

**Zanahoria:** 1

**Acelga:** 1 Atado

**Comino:** 1 Pizca

**Jugo de Limón:** ½ unidad

**Perejil:** c/n

**Tomates cherry:** 1/2 Taza

## Para La Salsa

**Aceite De Oliva:** 1 Chorrito

**Jugo de Limón:** ½ unidad

**Salsa Chile Dulce:** 2 Cucharada

## Preparación de la Receta

- Calentar en una sartén alta de 2 asas 3 cm de altura de agua.
- Limpiar hojas de acelga y retirar las pencas.
- Cortar las pencas en trozos finos y cocinar en el agua hirviendo.
- Agregar transcurridos 3 minutos las hojas de acelga en juliana fina, *condimentar* con sal, mezclar ,
- tapar y dejar cocinar por 5 minutos.
- Destapar y seguir cocinando hasta evaporar el agua.
- Agregar aceite de oliva, *zanahoria* picada, *comino*, *ajo* aplastado y cocinar por 2 minutos.
- Añadir tomates Cherry en mitades y seguir cocinando hasta ablandarlos un poco.
- Incorporar los garbanzos, *jugo de limòn* y *saltear* por 3 minutos.
- Añadir hojas de *perejil* y de *cilantro* fuera de fuego.
- Terminar con un poco de salsa por encima.
- Para la salsa
- Mezclar sweet chilli sauce, *jugo de limòn* y aceite de oliva

