

Hamburguesa de garbanzos

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Garbanzos precocidos: 500 Gramos

Tomates secos: 5 Unidades

PASTA DE AJO:

Sal:

Pan Rallado: Cant necesaria

Cebolla: 1 Unidad

Perejil:

Jugo de medio limón:

Aceite de oliva:

Preparación de la Receta

- Colocar en una procesadora todos los ingredientes de una vez
- Procesar hasta que quede una pasta bien integrada
- Añadir un poco de pan rallado para que quede con suficiente cuerpo y no se pegue en las manos
- Formar bolas, y aplastar dándole forma de hamburguesa
- Dorar cada hamburguesa en una sartén hasta que quede dorada de ambos lados

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-de-garbanzos