



GARBANZOS ESPECIADOS



@LIDIABODOQUE

Ingredientes

- 200 gr garbanzos cocidos
- 1/2 cebolla
- 1 tomate grande triturado
- 1/2 calabacín
- Aceite
- Especias al gusto.

Procedimiento

- Cortar y saltear la cebolla. Añadir el tomate triturado (también puede ser a trozos, ya verás por qué).
- Tras unos minutos, que la cebolla y el tomate estén un poco cocinados, sacar del fuego y triturar en batidora.
- Mientras en la sartén, añadir un poco de aceite y saltear el calabacín y cortado a trozos pequeños junto a los garbanzos.
- Añadir al calabacín la cebolla y el tomate triturado.
- Añadir especias al gusto, yo puse comino, curry, cúrcuma y pimienta, con un poco de sal.
- Si empieza a quedarse muy espeso añade un poco de agua y cuando se haya evaporado estará listo.