

## **CUENQUITOS DE ENSALADA DE GARBANZOS CON CURRY**

### **INGREDIENTES**

1 bote grande de garbanzos cocidos  
Media cebolla  
Medio manojo de perejil fresco  
Curry en polvo, sal

**MAYONESA**  
1 huevo  
200g aceite de girasol  
Unas gotas de limón  
Sal

### **MODO DE HACERLO**

#### **MAYONESA**

Verter todos los ingredientes en el vaso de una batidora y batir sin mover la batidora hasta que emulsioné. Subir y bajar la batidora suavemente hasta que todos los ingredientes estén integrados. Reservar en nevera.

#### **ENSALADA**

Lavar bien los garbanzos y dejar escurrir.  
Picar muy finamente la cebolla y el perejil.  
Verter los garbanzos en una ensaladera, añadir la mayonesa, la cebolla y el perejil. Añadir un par de cucharadas del curry. Mezclar todo bien, y rectificar de sal y de curry al gusto.  
Servir del tiempo o fría.