

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 emulsione. 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.