

Ensalada de Garbanzos y Aguacate



INGREDIENTES

- 1 taza de garbanzos cocidos
- 1 aguacate, en cubos
- 1 tomate, en cubos
- 1/4 cebolla morada, finamente picada
- Jugo de 1 limón
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Opcional: cilantro fresco picado

INSTRUCCIONES

- 1.-Prepara los ingredientes: Enjuaga los garbanzos si son de lata, escurriéndolos bien. Pela y corta el aguacate en cubos medianos. Lava y corta el tomate en cubos pequeños y pica finamente la cebolla morada.
- 2.-Combina los ingredientes: En un tazón grande, mezcla los garbanzos, el aguacate, el tomate y la cebolla morada.
- 3.-Añade el aderezo: Exprime el jugo de un limón sobre la mezcla. Agrega la cucharada de aceite de oliva, una pizca de sal y pimienta al gusto.
- 4.-Mezcla y sirve: Revuelve suavemente todos los ingredientes para que el aguacate se mantenga en cubos. Prueba y ajusta la sal o el limón según prefieras.
- 5.-Decora (opcional): Añade un poco de cilantro fresco picado para dar un toque de frescura y color.