



COMIDA SALUDABLE Y ECONÓMICA

RECETAS SALUDABLES

Garbanzos con repollo



INGREDIENTES (2 PERSONAS)

- Un bote de garbanzos cocidos u 80g de garbanzos.
- 400g de repollo
- 1 diente de ajo
- Cebolla
- Pimentón
- Aceite de oliva virgen
- Sal

ELABORACIÓN

1. Cocer el repollo y reservar.
2. Lavar bien un bote de garbanzos cocidos y reservar. También podemos cocer los garbanzos tras dejarlos 12h en remojo o usar lo que nos haya sobrado de algún cocido anterior.
3. Pochar lentamente la cebolla y el ajo con dos cucharadas de aceite.
4. Añadir una cucharada de pimentón y sin que llegue a quemarse añadir el repollo y los garbanzos.
5. Salar al gusto.

PRECIO
(APROXIMADO PERSONA)

0,78 €