

# Ensalada Power de garbanzos

## Ingredientes

150g de pechuga de pavo cortado en cubos  
1 cdta de Curry  
1/2 cdta de comino entero  
1/2 cdta de sal  
Pimienta  
Jugo de medio limón  
1/2 tz de agua

## Procedimiento

Cortar la pechuga de pavo en cubos, calentar la sartén a fuego medio con 1 cda de aceite.  
Condimentar la pechuga con el curry, comino, sal y pimienta y jugo de medio limón.  
Poner a dorar, dejar unos 3 minutos, voltear para dorar por ambos lados.  
Agregar el agua, tapar y dejar cocinar por 10 minutos  
Agregar perejil picado o cilantro  
Retirar del fuego y reservar

### PARA ARMAR EL PLATO

Un puñado de Espinaca bebé  
9 tomates cherry cortado por la mitad  
1 Zanahoria mediana rallada  
1 y 1/2 tz de garbanzos cocinados  
1/2 Palta o Aguacate o 🥑 Avocado  
1 cda de aceite de oliva al gusto  
Jugo de 1/2 limón  
La pechuga de Pavo  
Mas Perejil al gusto

Una ensalada muy simple, nutritiva y deliciosa!

