

**Ingredientes 1 a 2 porciones**

* 150 gr de garbanzos.
* ½ pimentón rojo.
* ½ cebolla.
* ½ limon.
* 1 cda aceite oliva.
* Condimentos a gusto.

**Preparación**

1. Remojar los garbanzos toda la noche.
2. Una vez remojados, cocer los garbanzos a fuego medio por 40 minutos o hasta que el grano esté blando.
3. Colar los garbanzos cocidos y utilizar una procesadora para molerlos hasta tener una pasta homogénea, agregar aceite de oliva y condimentar a gusto.
4. Picar cebolla y pimentón en trozos pequeños, en un sartén hacer un sofrito sin aceite. Condimentar a gusto.
5. Para formar las hamburguesas: Mezclar todos los ingredientes y agregar jugo de limón hasta obtener una masa de consistencia manejable.
6. Darles forma de hamburguesa.
7. Poner en sartén o al horno según su preferencia.

