



Receta de Ensalada de calabacitas con garbanzos

Tiempo de preparación: 2 horas
Rinde: 8 porciones

Ingredientes:

- 1 taza de garbanzos Verde Valle®, cocidos
- 2 cucharadas de uva pasa Verde Valle®
- 2 cucharadas de azúcar estándar Dulza Mía®
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla, finamente picada
- 2 cucharadas de piñones
- 2 dientes de ajo, rebanados
- 1/2 cucharadita de hojuelas de chile
- 2 calabacitas, cortada en cubitos
- 1/3 de taza de vinagre de vino blanco
- 1/3 de taza de agua
- 1/4 de taza de puré de jitomate
- Sal, al gusto

Preparación:

Calienta en una sartén grande el aceite, fríe la cebolla, uvas pasas, piñones, ajo y hojuelas de chile, moviendo constantemente hasta que la cebolla esté suave, agrega también el puré de jitomate y sigue moviendo. Agrega las calabacitas, los garbanzos, vinagre y agua. Tapa y baja la lumbre moviendo de vez en cuando hasta que las calabacitas estén suaves. Sazona con un poco de sal y azúcar si es necesario..