



Ensalada de garbanzos y quinoa con queso griego

con vinagreta de miel y ajo asado

Preparación en 15'

Preparation time : 25 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/ensalada-de-garbanzos-y-quinoa-con-queso-griego-369>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Bandeja de horno con papel de horno, Jarra medidora, Colador, Bol grande, Cazo con tapa, Varillas, Bol pequeño

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Garbanzos (gramo(s))	380	760	1140
Pimentón ahumado (sobre(s))	1	2	3
Quinoa tricolor (gramo(s))	150	300	450
Menta (unidad(es))	½	1	1½
Queso griego (gramo(s))	100	200	300
Tomate (unidad(es))	1	2	3
Canónigos (gramo(s))	50	100	150
Crema de vinagre balsámico (sobre(s))	1	2	3
Miel (paquete)	1	2	3
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	2	4	6
Ajo (unidad(es))	1	2	3
Orégano (cucharadita(s))	1	2	3
Agua (mililitro(s))	300	600	900

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	2995 kj
Valor energético (kcal)	716 kcal
Grasas	34.6 g
de las cuales saturadas	11.5 g
Carbohidratos	79.6 g
de los cuales azúcares	10.3 g
Fibra	10.7 g
Proteínas	27.9 g
Sodio	2.4 mg

Allergens

Leche, Sulfitos

Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Precalienta el horno a 220°C.
- Escurre los **garbanzos**, sécalos y colócalos en una bandeja de horno con papel de horno junto al **ajo** sin pelar.
- Adereza con el **pimentón**, el **orégano**, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**.
- Hornea a media altura 15 min, removiendo a mitad de cocción, hasta que se doren.



Combina los ingredientes

- Deshoja y pica la mitad de la **menta**, reservando unas hojas para el emplatado.
- Desmenuza el **queso griego**.
- Corta el **tomate** en daditos.
- En un bol grande, mezcla la **quinoa** con los **garbanzos** asados, **sal** y **pimienta**.
- En la base del plato, agrega los **canónigos** y cubre con los **garbanzos** con **quinoa**, el **queso griego**, el **tomate** y la **menta** picada.



Quinoa en marcha

- En un cazo, agrega el **agua**, una pizca de **sal** y la **quinoa tricolor**.
- Lleva a ebullición, luego, cocina a fuego medio-bajo 12 min, con el cazo tapado.
- Una vez listo, remueve y deja reposar con la tapa puesta.



¡A la mesa!

- Retira la pulpa del **ajo** asado y colócala en un bol pequeño.
- Aplástalo y mezcla con varillas con la **crema de vinagre balsámico**, la **miel**, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**.
- Agrega la **vinagreta** y las hojas de **menta** sobre la **ensalada**.

Enjoy your meal!