



Ensalada de garbanzos con remolacha, rúcula, tomate y cebolla caramelizada

1 Bote grande de garbanzos cocidos.
Remolacha cocida según el gusto de cada uno.
2 puñados grandes de rúcula fresca.
100 gr. de tomates cherry partidos por la mitad
2 Cebollas dulces
Queso de feta desmenuzado
Aceite de oliva virgen extra
Vinagre balsámico
Sal y pimienta

- 1- Lavamos y partimos los vegetales. Enjuagamos y escurrimos los garbanzos.
- 2- Caramelizamos la cebolla siguiendo la receta que está en nuestra web.
- 3- Ponemos todos los ingredientes en un bol.
- 4- En un tarro pequeño de cristal o en una taza ponemos el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta. Mezclamos bien y aderezamos la ensalada, justo antes de servir.
- 5- Añadimos el queso feta por encima.