



# Garbanzos con curry y mango



Tiempo de preparación: 20 minutos



Raciones: 2-3

## INGREDIENTES

- 1 bote de garbanzos cocidos
- 2 cebollas moradas
- 1 diente de ajo
- 1 mango
- Un chorrito de salsa de soja
- Un puñado de almendras tostadas
- Especias: curry, pimentón dulce y comino

## PREPARACIÓN

1. Corta y pica el ajo y lleva a la sartén.
2. Añade la cebolla cortada a la juliana. Deja cocinar hasta que dore y añade un chorrito de agua para darle jugosidad.
3. Añade el mango previamente pelado y troceado, la salsa de soja y las especias.
4. Añade el bote de garbanzos previamente escurrido.
5. Sirve y decora con almendras tostadas.



609 567 839



Claricetas.es



claricetas