



# VERDURA AL HORNO CON CREMA DE GARBANZOS

## INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 200 g de queso Mozarella
- 240 g de garbanzos
- 300 g de tomate
- 600 g de patata cocida
- 5 hojas de albahaca en hojas
- crema de sésamo
- pimienta
- ajo en polvo

## LA PREPARACIÓN



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 58.2 g	Grasas 11.5 g
Kcal 439	Proteínas 25.3 g

- Cocer las patatas enteras y con piel. Pelar y cortar en rodajas gruesas.
- Cortar el tomate en rodajas gruesas.
- Poner en una fuente las rodajas de patata. Sobre ellas las hojas de albahaca a continuación las rodajas de queso y encima el tomate.
- Terminar con una capa de patata. Espolvorear el ajo y la pimienta y meter la fuente en el horno unos minutos.
- Para la crema de garbanzos:
- Escurrir los garbanzos, pasarlos por la batidora (añadir un poco de agua si es necesario). Añadir la crema de sésamo y volver a batir.
- Servir la verdura acompañada de la crema de garbanzos.