



TOMATES AL HORNO CON CREMA DE GARBANZOS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 320 g de tomate
- 240 g de garbanzos
- 200 g de queso de burgos
- queso Mozzarella
- 5 hojas de albahaca en hojas
- 10 g de crema de sésamo
- 40 g de aceite de oliva
- pimienta
- ajo en polvo

LA PREPARACIÓN

- Cortar el tomate en rodajas gruesas.
- Poner en una fuente las rodajas de tomate. Sobre ellas las hojas de albahaca a continuación las rodajas de queso y terminar con una capa de tomate. 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.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 37.2 g	Grasas 21.9 g
Kcal 429	Proteínas 19.9 g