



VERDURA AL HORNO CON CREMA DE GARBANZOS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 320 g de patata cocida
- 240 g de garbanzos
- 300 g de tomate
- 250 g de queso de burgos
- 40 g de aceite de oliva
- ajo en polvo
- 5 hojas de albahaca en hojas
- crema de sésamo
- pimienta
- queso Mozarella

LA PREPARACIÓN

- 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.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 48.6 g	Grasas 22.6 g
Kcal 491	Proteínas 22.7 g

- Servir la verdura acompañada de la crema de garbanzos.