



Finger foods

NEW

INGREDIENTES

1 lata de garbanzos

50 cc de aceite de oliva

1 u de Jugo de limón

c/n de sal y pimienta

150 g de Queso de cabra

Brotes de arvejas a gusto

INSTRUCCIONES

Cocinar las papas fritas según las instrucciones del fabricante.

Procesar los garbanzos con el jugo de limón, el aceite de oliva, la sal y pimienta hasta generar una pasta untable.

Colocar con una cuchara la pasta sobre las papas fritas.

Desgranar el queso de cabra y colocarlo sobre las mismas.

Decorar con los brotes de arvejas.

Rendimiento

2 portion