



# Ensalada de garbanzos con palitos de cangrejo.










## Ingredientes (para 4 personas)

						
600 gramos de Garbanzos cocidos	1 tomate maduro	250 gramos de palitos cangrejo	2 huevos	1 cebolleta	70 gramos de pimiento rojo	70 gramos de pimiento verde

					
30 gramos de vinagre (dos cucharadas)	8 cucharadas de aceite	Sal	2 cucharadas de ketchup	1 cucharada de mostaza.	70 gramos de pimiento amarillo

## Utensilios

						
Bol grande	Bol pequeño	Escurridor	Tenedor	Cuchara	Tabla y cuchillo	cazo



## Elaboración

- 1.- Abre el bote de garbanzos.
- 2.- Echa los garbanzos en un escurridor y lávalos debajo del grifo.
- 3.- Escurre los garbanzos y échalos en un bol grande.
- 4.- Cuece los huevos.
  - 1.- Pon agua en un cazo y espera que hierva.
  - 2.- Mete los huevos durante 12 minutos.
  - 3.- Saca los huevos y deja enfriar.
- 5.- Pela los huevos.
- 6.- Lava los pimientos, el tomate y la cebolla.
- 7.- Corta en trozos pequeños estos ingredientes:
  - El pimiento rojo
  - El pimiento verde
  - El pimiento amarillo
  - La cebolleta
  - Los huevos
  - Los palitos de cangrejo
- 8.- Echa los ingredientes cortados en el bol de los garbanzos.
- 9.- Haz la vinagreta:
  - 1.- Pon en un bol pequeño el aceite, el vinagre, el kétchup y la mostaza.
  - 2.- Mezcla los ingredientes con una cuchara.
- 10.- Echa la vinagreta encima de los garbanzos.
- 11.- Mezcla todo con una cuchara.
- 12.- Deja enfriar en la nevera y sírvelo.

*"¡Buen provecho y a disfrutar!"*