



## **GARBANZOS FRITOS**

Conoce como preparar estos deliciosos Garbanzos fritos

2 porciones porciones / Dificultad baja / 20 minutos

## **INGREDIENTES**

1 taza de garbanzos cocidos sin caldo.  
1 sobre de Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.  
¼ taza de jamón ahumado.  
¼ taza de chorizo.  
¼ taza de tocineta.  
1 zanahoria cortada en cubos pequeños.  
1 ají pimiento rojo en cubos pequeños.  
1 cebolla cortada finamente.  
½ taza de agua.  
2 cucharadas de Pasta de Tomate MAGGI®.  
½ cucharada de comino molido.  
Pimienta blanca molida al gusto.  
Sal al gusto.

## PREPARACIÓN

1. En una cazuela mediana, calienta un poco de aceite y sofríe la zanahoria, el ají pimiento y la cebolla durante unos segundos.
2. Incorpora el jamón, el chorizo y la tocineta y saltea durante 5 minutos, removiendo constantemente.
3. Cuando las carnes desprendan su grasa, añade los garbanzos sin caldo y el comino molido. Revuelve bien y cocina un par de minutos.
4. Aparte, mezcla el agua, la Pasta de Tomate MAGGI® y la Sazón Costillita Ahumada MAGGI® y vierte en los garbanzos. Rectifica el sabor con sal y pimienta blanca. y mezcla bien para homogeneizar los ingredientes.
5. Deja cocinar, a fuego lento, durante otros 5 minutos. Sirve caliente acompañados de pedacitos de pan tostado.