



## Crostini de garbanzos, lechuga y cebolla

### Porciones:

Ingredientes	Cantidades	Explicación
Aceite de oliva virgen extra (OPCIONAL) Cebollas blancas, picadas Ajo, dientes Garbanzos, cocidos, refrigerados Tofu firme Ajo, dientes Mostaza Dijon Mantequilla de cacahuates Comino molido Limón Eureka, jugo Limón Eureka raspadura Cebolla de cambray, tallos verdes, en rodajas Lechuga orejona Baguette integral, rebanado, tostado Cilantro picado	15 ml 400 gramos 4 piezas 400 gramos 390 gramos 1 - 2 piezas 5 - 7 gramos 60 gramos 1 - 2 gramos 50 gramos 1 pieza 80 gramos 8 hojas 10 rebanadas 50 gramos	<p>En una olla a temperatura media/baja calentar el aceite (o agua), cocinar las cebollas y los ajos hasta lograr un color marrón, procurar tapar la olla y remover las cebollas frecuentemente, RESERVAR.</p> <p>Con ayuda de un tenedor “aplastar” los garbanzos hasta una consistencia de pequeñas porciones.</p> <p>Utilizando una licuadora de inmersión, unir el tofu, ajo, mostaza, mantequilla de cacahuates, comino, jugo de limón y raspadura de limón, procesar hasta lograr una textura continua y homogénea.</p> <p>Con una espátula de silicón incorporar al paso anterior los tallos de cebolla, reservar.</p> <p>Combinar en forma envolvente los garbanzos con la mezcla de tofu.</p> <p>Montaje</p> <p>Colocar sobre cada rebanada de pan, una porción de lechuga, a continuación una pequeña cantidad de cebolla y finalmente la preparación de garbanzos.</p> <p>Decorar con cilantro.</p> <p>Ofrecer a la brevedad.</p>

### Observaciones: