

Vasitos de pan con lechuga y puré de garbanzos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/vasitos-de-pan-con-lechuga-y-pure-de-garbanzos>

Preparación

Estirar con un rodillo de amasar la miga de pan para sandwiches. Introduzca el interior de un vaso de aluminio un rectángulo de miga. Con las dos planchas restantes, corte dos círculos para colocar en la base (puede ver la foto). Hornear durante 10 minutos a 190°C y dejar enfriar. Mientras tanto escurrir los garbanzos y ponerlos en una cacerola con las rodajas de chalote, una ramita de romero, sal y unas cucharadas de caldo. Calentar a fuego lento durante unos minutos, retirar el romero, realizar el puré de garbanzos, ayudado con 1 ó 2 cucharadas de caldo si es necesario y mantener caliente. Cortar el salame en cubos pequeños. Añadir unas hojas de lechuga en los vasos de pan preparados y distribuir el puré de garbanzos alternando con cubos de salame. Terminar con el salame cortado en cubitos y servir tibio.

Ingredientes

- 8 rebanada/s Salame
- 150 gramo/s Garbanzos enlatados
- 1/2 Chalote
- 6 planchas de Miga de Pan
- 100 cc. Caldo de verduras
- 1 poco Romero
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 4 hoja/s Lechuga

Categorías

Cumpleaños, Todo el año, Económico, Familia, Visitas, Aperitivo, Appetizer-Entrada

