

ENSALADA DE CALAMARES CON GARBANZOS

INGREDIENTES

1 Frasco de garbanzos cocidos
1 Pimiento rojo cortado en dados
1 Cebolla cortada en dados
1 Manojito de cilantro pequeño cortadito
250 gr de Calamares limpios y cortados
2 Pimientos picante picadito (opcional)
Aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Lavamos y colamos los garbanzos
Cortamos en dados el pimiento y la cebolla, reservamos.
Picamos el cilantro
Ponemos a sofreír en poco aceite los calamares, dejamos enfriar y lo colocamos en un bol, le añadimos la cebolla, el pimiento, el pimiento picante, el cilantro, los garbanzos, aderezamos con aceite de oliva, sal y pimienta al gusto

SUGERENCIAS

Se puede colocar las puntas de calamares que vienen congeladas (descongelar y sofreírlas en poco aceite)
Se puede sustituir el calamar por camarones, gambas, langostinos, mejillones, etc.
Se puede añadir al aderezo vinagre de vino blanco o de manzana, o si lo prefiere un toque de limón.