



CALLOS VEGANOS

INGREDIENTES (2 raciones)

- 400g de garbanzos cocidos en conserva
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 40g de aceite de oliva
- 300g de setas variadas congeladas
- 1 cucharadita de pimentón
- 100g de tomate frito
- 300g de caldo de verduras
- 1/2 cdta de comino molido
- 1 cdta de sal
- 2 pellizcos de pimienta negra molida

PREPARACIÓN

1. Pica y sofrié la cebolla y el ajo, hasta que estén dorados
2. Añade las setas y el pimentón, y saltea 8-10 min.
3. Añade el tomate frito, el caldo, la sal, la cayena, el comino y la pimienta. Cocina otros 10 min a fuego medio.
4. Añade los garbanzos escurridos y remueve unos minutos hasta que esté todo integrado