



## Garbanzos con especias

**Ingredientes** - Para 4 persona(s)

- 400 g de *Garbanzos*
- 1/2 Ud. de *Pimiento verde*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 2 Ud. de *Champiñon*
- 1/4 Ud. de *Berenjena*
- 2 Diente(s) de *Ajo*
- 1 Cucharadita(s) de *Cardamomo*
- 2 Cucharadita(s) de *Garam masala*
- 5 Cucharada(s) de *Salsa de tomate*
- 2 Cucharón(es) de *caldo de verduras*
- *Salsa de soja*

### Preparación

Paso 1 - Cortar los ingredientes

Para empezar cortaremos la cebolla en juliana, el pimiento verde y la berenjena en tiras, el ajo lo picaremos bien pequeñito y los champiñones en laminas finitas.

Paso 2 - Hacer el salteado

Pondremos un chorrito de aceite en un wok o una sartén y cuando este caliente añadiremos el ajo. Lo doraremos bien y añadiremos la cebolla. Cuando veamos que esta un poco pochada añadiremos un chorrito de salsa de soja y el pimiento verde y los champiñones. Lo salteamos todo un minutó y añadimos el caldo, el garam masala y las semillas de cardamomo.

Paso 3 - Añadir los garbanzos y emplatar

Dejaremos que reduzca un poquito el caldo y las verduras absorban el sabor de las especias y añadiremos los garbanzos. Ahora solo queda emplatado y acompañarlo con poquito de tomate o otra verdura. Buen provecho!