



## GARBANZOS CON PISTO Y JAMÓN CRUJIENTE



### Ingredientes:

- ✓ 400 gr. de garbanzos cocidos
- ✓ 1 calabacín
- ✓ 1 pimiento verde
- ✓ 1 berenjena
- ✓ 2 cebollas
- ✓ 3 tomates
- ✓ 150 gr. de jamón serrano en lonchas
- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ Sal
- ✓ Aceite Sumum La Masía
- ✓ Aceite de Lino La Masía

### Preparación:

**Paso 1** En una bandeja de horno con papel vegetal, colocamos 150 gr. de lonchas de jamón. Horneamos a 200° hasta que queden bien crujientes.

**Paso 2** En una fuente para horno, añadimos 1 berenjena. La pinchamos y rociamos con Aceite Excelencia La Masía. Horneamos 25 minutos a 180°.

**Paso 3** En un wok con Aceite Sumum La Masía, sofreímos 2 dientes de ajo, 2 cebollas, 1 pimiento verde, un calabacín y la berenjena asada. Todos ellos los habremos picado previamente. Añadimos 2 cdtas. de Aceite de Lino La Masía, 400 gr. de tomate triturado y 400 gr. de garbanzos cocidos enjuagados y escurridos. Removemos y cocinamos 5 minutos a fuego lento.

Notas: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_