

Tosta de garbanzos asados, higos y tomillo

COOKING
LOVERS TEMA



Consejo del chef

Puedes añadir también unos taquitos de queso vegetal o si te apetece más, usar todos los toppings de la tostada para hacer una gran ensalada a la que también puedes añadir unas nueces.

Raciones para 2

4
Rebanadas de pan de masa madre
400gr
Garbanzos cocidos
4
Higos maduros
2
Ajos
1
Limón
Aceite de Oliva
Sal
Pimienta negra
Tomillo fresco
Rúcula

- 1 Tuesta las rebanadas de pan y resérvalo.
- 2 Escurre los garbanzos y colócalos en una bandeja de horno. Añade sal y pimienta negra al gusto, la ralladura y el zumo de un limón, tomillo fresco y un chorro de aceite de oliva.
- 3 Hornea a 200°C durante 15 minutos.
- 4 Corta los higos en rodajas y colócalos sobre el pan. Dispón los garbanzos encima y termina con rúcula, un chorrito de aceite de oliva virgen, vinagre y sal maldon.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tosta-de-garbanzos-asados-higos-y-tomillo/>

