



<https://www.mepillasquisando.com>



ALBÓNDIGAS DE GARBANZOS PICANTES



INGREDIENTES:

- ½ Kg. De Garbanzos cocidos.
- 4 Cucharadas de Salsa de Tomate.
- 4 Dientes de Ajo.
- 1 Cayena.
- Harina.
- 1 Huevo.
- Pan rallado.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Batimos los garbanzos con la salsa de tomate, los ajos, la sal y la cayena (al gusto). Lo trituramos todo muy bien hasta conseguir una pasta homogénea, pero no líquida. Guardamos en el frigorífico al menos 3 horas. A la hora de montarlas, hacemos bolas como las albóndigas clásicas. Las pasamos primero por harina, luego huevo y por pan rallado. Freímos en abundante aceite y doramos. Sacamos a papel absorbente. Podemos acompañar con una salsa de yogur.

<https://www.mepillasquisando.com>