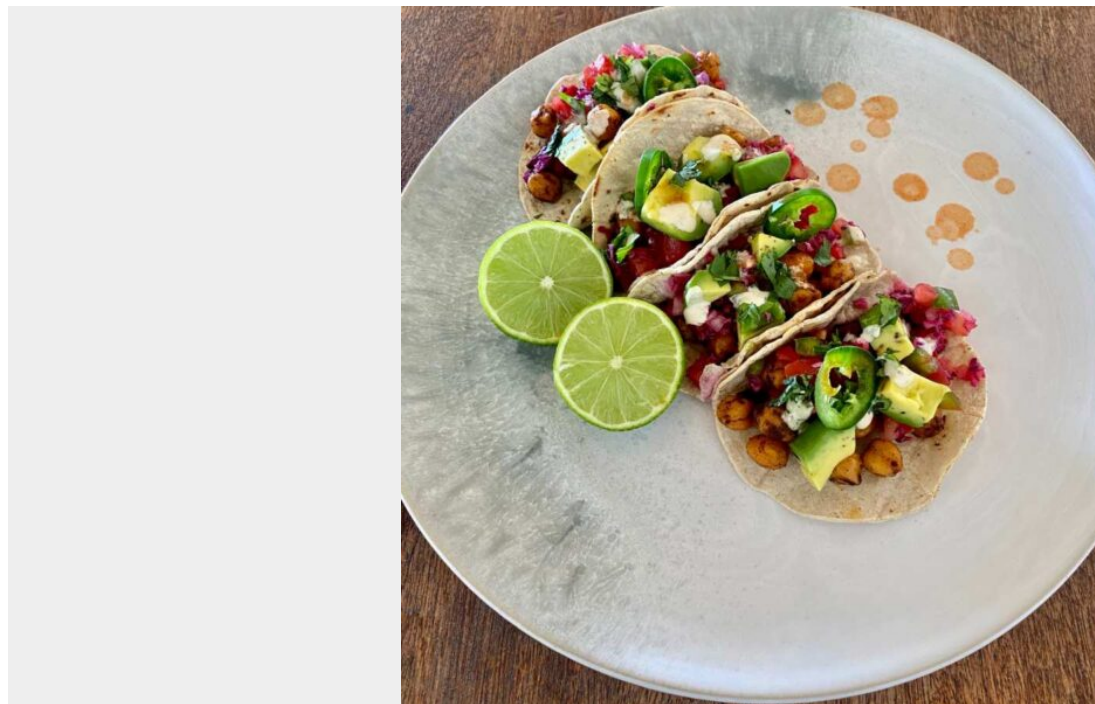


TACOS DE GARBANZO ADOBADO

Posted on 5 agosto, 2020 by Regina Villarreal



Categories: [Entradas](#), [Plato Fuerte](#), [Recetas](#), [Tacos](#)

Tags: [cocina fácil](#), [cocinamexicana](#), [cocinavegetariana](#), [garbanzo](#), [gluten free](#), [glutenfree](#), [receta gluten free](#), [recetas vegetarianas](#), [tacos](#), [tacos veganos](#), [vegan](#), [vegano](#)



INGREDIENTES:

- 1 aguacate en cubos
- 2 tomates picados
- 1 morrón verde picado
- ¼ cebolla morada picada
- ½ taza de cilantro picado
- 1 C. aceite de oliva extra-virgen prensado en frio
- 1 pieza jugo de limón
- 1 c. [MOLIDO DE LA CASA GREENHOUSE](#)
- Sal del himalaya y pimienta al gusto

GARBANZOS ADOBADOS:

- 2 tazas de garbanzos picantes
- 1 C. aceite de oliva extra-virgen prensado en frio
- 2 C. [ADOBO MAESTRO GREENHOUSE](#)

ADEREZO DE TAHINI:

- ¼ taza de Tahini
- 1/8 taza de agua (si está muy espeso agregar extra)
- 3 C. de jugo de limón
- 1 diente de ajo
- 2 C. miel de maple (de preferencia orgánica)
- 2 C. de Vinagre de Manzana Bragg's
- 1 C. aminos de Bragg's
- 1 c. [MOLIDO DE LA CASA GREENHOUSE](#)
- ½ c. de comino
- Sal de mar y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

1. Remojar los garbanzos en agua 12 horas (toda la noche). Enjuagar y cocer en agua con un

- poquito de sal de mar y un diente de ajo. Aproximadamente 40 minutos
2. Ya cocidos los garbanzos saltearlos en un sartén con el aceite de oliva y el [ADOBO MAESTRO GREENHOUSE](#) a que queden tostaditos. (poner en el sartén los garbanzos antes de que se caliente demasiado el aceite de oliva)
 3. Mezclar en un tazón el tomate, el chile morrón, la cebolla, el cilantro e incorporar el jugo de limón, el aceite de oliva, la sal, la pimienta y el [MOLIDO DE LA CASA GREENHOUSE](#). Revolver muy bien y dejar marinar los vegetales por un ratito.
 4. Para el aderezo colocar todos los ingredientes en un tazón y mezclar muy bien (o en licuadora)
 5. Servir en tortillas de maíz o de nopal. Poner los garbanzos, luego la mezcla de vegetales marinada y encima una rebanadita de aguacate. Agregar aderezo, unas hojas de cilantro para decorar y unas rebanadas de chile jalapeño fresco
 6. OPCIONAL: agregar al comer unas gotas de salsa picante (Tabasco) y limón.

[AGREGA VIDA A TU COMIDA](#)

