

# Garbanesa

*Tiempo total: 20 minutos*

*Dificultad: Baja*

*Porciones: variable*

## **Ingredientes:**

- 1 cajita de garbanzos
- 300 ml de aceite de canola o maravilla
- Jugo de 1 limón
- Mostaza a elección

## **Preparación:**

- 1.- Abrir la cajita o lata de garbanzos y colar.
- 2.- Poner el líquido en el vaso de la mini pimer y poner el brazo de la máquina y empezar a batir y a mover hacia arriba y hacia abajo.
- 3.- Agregar de a poco, 300 ml aprox de aceite (dejar de echar cuando tengan la textura de la mayonesa).
- 4.- Agregar un poco de jugo de limón y sal.
- 5.- Yo le agrego una cucharada de mostaza tipo antigua y me quedó exquisita también.