

Garbanzos con viruta y **PractiCarne Zenú**

Tiempo de preparación: 30 minutos
Porciones: 4

Ingredientes

2 latas de garbanzos

200g PractiCarne Zenú

2 papas peladas y ralladas

1/4 taza de cebolla finamente picada

1/4 taza de tomate finamente picado

Aceite

Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite, sofríe la cebolla hasta que este transparente, adiciona el tomate, **PractiCarne Zenú**, sal y pimienta. Cocina durante 3 minutos.
2. Para la viruta de papa: Lava y escurre muy bien las papas ralladas. Fríelas en aceite caliente hasta que estén crocantes.
3. Destapa los garbanzos y caliéntalos.
4. Sirve con **PractiCarne Zenú**, la viruta de papa y el aguacate.

Zenú