

## GARBANZOS EN SALSA

**Ingredientes** para 4 pax.

1 bote garbanzos	canela
1 yogur natural	clavo
2 tomates	nuez moscada
1 cebolla	cardamomo
1 diente de ajo	sal
vino blanco	aceite
pimienta	perejil

### Preparación

Triturar y mezclar las especias (1 cuch. café de cada) Reservar.  
Pelar y picar el ajo y la cebolla.  
Lavar, pelar y quitar semillas a los tomates.

En una cacerola, a fuego medio, pochar la cebolla.  
Una vez dorada, añadir el ajo. Remover y cocinar dos minutos más.

Añadir los tomates y la mezcla de especias. Remover y cocinar cinco minutos.  
Agregar dos cucharadas de vino. Dejar que evapore el alcohol.

Cuando evapore, añadir los garbanzos.  
Tapar la cacerola y cocer 5 minutos.

Apagar y retirar la cacerola del fuego.  
Añadir el yogur, poco a poco, sin parar de batir. Ojo que no se corte.  
Rectificar de sal.

Servir con perejil fresco recién picado por encima.