

Arroz con pasta de garbanzos

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

1 taza/s Arroz integral - cocido Yin-Yang

Jengibre - (rallado)

Limonas

1 cucharada/s Garbanzos - pasta

1 cucharadita/s Perejil - picado

Sal marina - Yin-Yang

Sésamo - Yin-Yang (tostado)

1 cucharadita/s Sésamo

ELABORACIÓN

Se aprieta el arroz cocido en una taza, de tal modo que se pueda desmoldar tomando la forma de pote. Se coloca sobre el mismo la pasta hecha con el garbanzo, el sésamo, el perejil. El jengibre, la sal y el limón. Decorar luego por encima con gomasio.