Ensalada de garbanzos y pescado al chipotle

Categoría: Plato Fuerte, Ensalada

Descubre el rico sabor de esta receta que La Costeña® trae para ti.

Preparación **15 min.**
Dificultad **Media**
Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 2 piezas de Chipotles Adobados La Costeña®
- 1 cda de Aceite vegetal
- 1 filete de pescado en cubos
- 400 g de Quinoa cocida
- 1 lata de Ensalada de Garbanzo Campestre La Costeña®
- 125 mls de Jugo de naranja
- 2 cdas de Aceite de aguacate
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 1 cda de Cilantro picado

Preparación

1. Picar los chiles chipotles.

2. Calentar el aceite y saltear el pescado, incorporar los chipotles. Reservar.

3. Mezclar la quinoa con la ensalada de garbanzo campestre (drenada), jugo de naranja, aceite de aguacate, sazonar con sal y pimienta al gusto.

4. Servir la ensalada de quinoa y garbanzos con el pescado y terminar con cilantro picado.