

# Ensalada César vegana con Mini Romana



## Ingredientes para 2 personas

### Para la ensalada:

- 2 mini lechugas romanas
- 1 lata de garbanzos (400 g)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de ajo en polvo

### Para el aliño:

- 1 cucharada de alcaparras
- 150 g de yogur de soja
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- 1 cucharadita de salsa de soja
- 1 cucharada de copos de levadura
- sal
- pimienta de cayena

Precalienta el horno a 200 °C con calor arriba/abajo. Lava los garbanzos y mézclalos en un bol con el aceite de oliva, la sal y el ajo en polvo. Extiende los garbanzos en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y hornéalos unos 30 minutos. Cuando haya pasado la mitad del tiempo, dale al vuelta a los garbanzos o muévelos de un lado a otro para que queden crujientes por todos lados.

Para el aliño, pica las alcaparras finitas y mézclalas bien con el resto de ingredientes en un bol grande. Sazona con sal y pimienta de cayena.

Lava la lechuga Mini Romana y córtala en tiras. Quítale el tallo. Añade la lechuga al bol y mezcla todo bien. Sirve la ensalada César con los garbanzos crujientes.

¡Que aproveche!