

## Garbanzos con hinojo y cítricos

Para 3-4 personas

### **Ingredientes:**

300-400 gr de garbanzos cocidos (90-120 gr de garbanzos secos)

1 bulbo de hinojo

2 naranjas o 4 mandarinas

aceite

pimienta

1 pizca de pimentón picante (opcional)

1. Quitamos las hojas al bulbo de hinojo, que podemos utilizar para dar un toque especial a un caldo, una ensalada, una tortilla, unas olivas...  
Cortamos el bulbo en rodajas y lo reservamos.
2. Pelamos las naranjas o mandarinas y cortamos también en rodajas.
3. Salamos las rodajas de hinojo al gusto y las ponemos en una sartén con un poco de aceite de oliva caliente, hasta que se tuesten un poco por los dos lados.
4. Añadimos también las rodajas de naranja/mandarina y las doramos por ambos lados.
5. Retiramos el hinojo y la naranja/mandarina pero reservando el aceite donde las hemos frito, que guardará sus aromas. Entonces salteamos los garbanzos ya cocidos y escurridos, con la pimienta y el pimentón.
6. Servimos los garbanzos salteados con el hinojo y la naranja/mandarina y si apetece con un hilito de aceite de oliva por encima y a disfrutarlo!