Jitomates rallados con garbanzo y queso.

Ingredientes

- *4 piezas de jitomate rallados y sin semilla*
- *100 g de garbanzos reposados en agua y sin piel*
- *8 piezas de aceitunas verdes sin hueso y cortadas en pequeñas ruedas*
- *2 piezas de rabos de cebollas cambray cortados en finos trozos*
- *70 g de queso panela cortado en cubitos finos*
- *2 cucharadas de jugo de limón*
- *1 cucharada de aceite de oliva*
- *1 cucharada de perejil cortado fino sin clorofila*
- *¼ de cucharadita de sal de grano*
- *¼ de cucharadita de pimienta blanca recién triturada*

Preparación

Corta los jitomates por mitad a lo largo y retira el cóncavo. Usa una cuchara para retirar con cuidado las semillas de los centros del jitomate.

Reposa los garbanzos en agua durante una noche, pasado este tiempo retira la piel de los garbanzos. Cuece los garbanzos en agua y escúrrelos, cuando estén bien cocidos, reserva a temperatura ambiente.

En un cuenco, tritura un poco los garbanzos, no deben quedar hechos purés pero tampoco enteros y agrega el aceite de oliva.

Mezcla el queso panela, las aceitunas, los rabos de cebolla, el perejil y el limón.

Sazona con sal y pimienta.

Rellena los jitomates con la mezcla y sirve.

Decora con algunas ramitas de perejil fresco