



SOPA DE GARBANZO

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 1 puñado de acelga
- 2 cubos de caldo de verduras
- 1.5 lt de agua caliente
- 5 cdas de aceite
- 2 cdas de pimienta molida
- 500 g de papa, en cubitos
- 500 g de garbanzos, cocidos
- 3 cebollas, en cubitos
- 3 dientes de ajo, picado

MODO DE PREPARACIÓN

Fríe la cebolla y el ajo en el aceite. Agrega las especias, una cdita de sal y todo junto fríe por un tiempo.

Vierte el agua caliente, agrega los cubos de caldo de verduras, los garbanzos y las papas. Cocina durante unos 15 min. Toma aproximadamente un tercio de la sopa cocida y tritúrala en licuadora o batidora. Devuélvalo a la sopa, a fin de espesar.

Finalmente, agrega la acelga cortada en trozos, deja que la sopa hierva y apaga de inmediato. Sazona con sal y pimienta según sea necesario.

 LaVillitaMX  @LaVillita