



SOPA DE GARBANZO CON QUESO PANELA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 250 g de garbanzos
- 3 cucharadas de perejil picado
- 250 g de queso panela La Villita en cuadritos
- 1 l de caldo de pollo
- 1 cucharada de consomé de pollo
- 2 dientes ajo
- 1 ramita de hierbabuena
- 2 bolillos fritos
- Sal al gusto
- Agua

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta sopa seguro les quedará buenísima.

Ponemos a remojar los garbanzos 24 horas antes.<o:p></o:p>

Cuando estén listos ponemos a hervir los garbanzos en agua con sal, cuando estén suaves los pelamos y reservamos.<o:p></o:p>

Preparamos un caldo de carne de pollo, sazonamos con el consomé y agregamos los garbanzos ya cocidos. Trituramos los ajos, la hierbabuena y el perejil, haciendo una pasta.<o:p></o:p>

Depositamos esta pasta en el fondo de la sopera y añadimos las rebanadas de pan frito.<o:p></o:p>

Al comenzar a hervir el caldo con los garbanzos agregamos la mezcla a la sopera, ponemos por encima los cuadraditos de queso panela La Villita.

Esta receta es muy original, ¿o no, amigas?<o:p></o:p>