



SOPA DE GARBANZO, ESPINACA Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 2 cubitos de Margarina sin sal La Villita
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 2 tazas de garbanzos
- 1 taza de espinacas
- Jugo de un limón
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 cucharada de salsa de soya
- 2 cucharadas de azúcar mascabado
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es sencilla y deliciosa para toda la familia.

Calentamos los dos cubitos de margarina sin sal La Villita, vertemos el caldo de pollo en una olla; calentamos hasta que hierva y agregamos el jugo de limón, la salsa de soya y el azúcar. Por último, añadimos los garbanzos, junto las espinacas y cocinamos por 10 minutos más. Ya que esté lista agregamos unos cubitos de queso panela o queso fresco La Villita, le dará un toque más rico.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita