



SOPA DE QUESO PANELA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 250 g de garbanzos
- 3 cucharadas de perejil
- 250 g de queso panela La Villita
- 1 l de caldo de pollo
- 1 cucharada de consomé de pollo
- 2 dientes de ajo
- 1 ramita de hierbabuena
- 2 bolillos o pan de caja

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, con los días fríos se antoja una sopita, ¿no creen? Por eso les comparto esta rica receta que seguro les encantará.

Primero ponemos a remojar los garbanzos 24 horas antes de preparar nuestro platillo. Al día siguiente los hervimos en agua con sal (si utilizamos una olla exprés, 45 minutos serán suficientes) y los pelamos.

Vamos a preparar un caldo de carne de pollo sazonado con consomé y agregamos los garbanzos ya cocidos. Lo siguiente es triturar los ajos, picar la hierbabuena y el perejil y crear una especie de pasta con estos ingredientes, misma que depositaremos en el fondo de nuestra sopera añadiendo el pan ya frito y rebanado en tiras.

Una vez que el caldo con los garbanzos comience a hervir lo colocamos en la sopera, agregamos el queso panela encima, en cuadritos, y listo. ¡Así de fácil tendrás una rica sopa para la comida de hoy.