

# Sopa de puerro y garbanzos



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/sopa-de-puerro-y-garbanzos>

## Preparación

Dejar en remojo los garbanzos por toda una noche. Luego enjuagarlos; cubrirlos con agua; y ponerlos a hervir junto con la papa con su piel hasta que queden tiernos. Por otro lado, limpiar los puerros, picarlos y rehogarlos en el aceite con la manteca en una olla profunda hasta que queden tiernos.

Salpimentar; incorporar luego los garbanzos escurridos; la papa pelada y cortada en cubos pequeños; volcar la mitad del caldo; y cocinar a fuego suave por diez minutos, revolviendo de tanto en tanto. Agregar el resto del caldo; las hojas de salvia; cocinar diez minutos más y servir espolvoreado con el queso rallado.

Fuente: RevistaMaru.com

## Ingredientes

- ✓ 500 gramo/s Garbanzos
- ✓ 1 Papa
- ✓ 4 Puerro
- ✓ 1 cucharada/s Aceite de oliva
- ✓ 50 gramo/s Manteca
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 750 cc. Caldo de verduras
- ✓ 6 hoja/s Salvia
- ✓ 1 poco Queso Parmesano

## Categorías

Un día normal, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Legumbres, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Sopa

