Sopa de Sindo

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Caldo: c/n
Garbanzos cocidos: 200 grs
Perejil: c/n
Sal: c/n
Apios: 2 Unidades
Esparragos: 1/2 Atado
Habas cocidas: 1/2 Taza
Queso rallado: c/n
Puerros: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Calentar caldo y agregar las papas en cubos, el *puerro* y el *apio* en rodajas, *condimentar* con sal, tapar y dejar cocinar por 10 minutos.
- Añadir espárragos cortados en trozos pequeños y cocinar hasta que estén tiernos.
- Incorporar la mitad de los garbanzos cocidos y mientras continua la cocción de la **sopa** procesar con mixer la mitad restante de los garbanzos con un poco de caldo, reservar.
- Agregar las *habas* cocidas al final de la cocción de la *sopa* y agregar caldo hasta cubrir, cocinar por 5 minutos.
- Añadir el procesado de garbanzos reservado, hojas de *perejil* y dejar que espese.
- Servir con queso rallado por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-sindo