

# Sopa de Tomate y Garbanzos

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Limon:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Cilantro:** 30 g

**Cebolla roja:** 100 g

**Cúrcuma:** 5 g

**Garbanzos:** 250 g

**Perejil:** 30 g

**Pan:** A gusto

**Apio:** 50 g

**Pimienta blanca molida:** 5 g

**Azafrán:** 10 grs.

**Canela:** 5 g

**Sal:** 30 g

**Mantequilla:** 60 g

**Muslo de Pollo:** 200 g

**Fideos:** 300 g

**Jengibre:** 5 g

**Tomates grandes:** 8 Unidades

## Preparación de la Receta

- Sazonar el *pollo* a gusto, con sal y pimienta.
- En una cazuela con aceite, *dorar* el *pollo* y agregar las *especias*.
- Cuando el *pollo* se dore, añadir la *cebolla* y el *jengibre* rallados.
- Incorporar el *apio* picado, el *perejil* y el *cilantro* frescos.
- Retirar el *pollo* del fuego y reservar a un lado.
- Cortar los tomates en trozos para luego añadirlos a la cazuela, junto con la *mantequilla*.
- Diluir el *azafrán* en agua e incorporarlo con los garbanzos ya cocidos.
- Cubrir con agua y agregar más *especias* de ser necesario.
- Nuevamente, colocar el *pollo* en la cazuela y dejar cocer durante una hora.
- Retirar el *pollo* y desmenuzarlo.
- Servir la **sopa** con el *pollo* desmenuzado, acompañado con *limón* y pan.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-tomate-y-garbanzos>