

# Sopa de Tomates con Garbanzos

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Tomates redondos:** 5 Unidades

**Caldo:** c/n

**Cilantro:** 3 Gramos

**Miel:** 1 cda

**Paprika:** 1 cdta

**Queso de Cabra:** 75 Gramos

**Tomillo:** c/n

**Ajo picado:** 1 Diente

**Cebolla picada:** 1 unidad

**Garbanzos cocidos:** 100 Gramos

**Morrones baby:** 3 Unidades

**Puré de tomates:** 500 c.c.

**Salsa picante:** 1 cdta

## Preparación de la Receta

- Colocar los tomates en agua hirviendo por 1 minuto, retirarle la piel y las semillas.
- En una olla con aceite de oliva rehogar *cebolla* y *ajo* hasta transparentar.
- *Condimentar* con sal, *páprika* y agregar los tomates pelados en cuartos, *tomillo*, salsa picante, miel, puré de tomates y caldo hasta cubrir.
- Cocinar 5 minutos y licuar.
- Volver a la olla la **sopa** licuada y cocinar unos minutos más.
- En una sartén con aceite de oliva *saltear* los garbanzos cocidos hasta que estén crocantes y morrones baby en mitades hasta cocinar.
- Servir la *sopa* en plato hondo y terminar con garbanzos crocantes, *morrón* baby grillado, hojas de *cilantro* y queso de cabra degranado.

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