elGourmet

# 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**