elGourmet

Sopa de Yogurt y Harina de Garbanzo

Ingredientes

Cilantro: 4 Ramas
Canela: 1 Pizca
Comino: 1 Pizca
Diente de ajo: 1 unidad
Harina de garbanzo: 1 Taza
Jengibre: 20 Gramos
Caldo De Pollo: 2 Litros
Chile serrano: 1 unidad
Cúrcuma en pasta: 2 cdas
Clavo De Olor: 3 Unidades
Yogurt Natural: 2 Tazas
Leche: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Retirar las semillas y venas al *chile* serrano y licuar junto con el *jengibre* pelado, *cúrcuma* en pasta, ramas de *cilantro*, *ajo*, yogurt, **harina** de **garbanzo**, leche y caldo de *pollo*
- Verter la molienda en la *cacerola* caliente y agregar el resto de caldo de *pollo*.
- Dejar cocinar.
- En una sartén caliente, tostar un poco el clavo, la canela y el *comino* ; posteriormente molerlos en un mortero.
- Agregar a la preparación y dejar cocinar
- *Sazonar* con sal.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-yogurt-y-harina-de-garbanzo