



SOPA DE GARBANZOS CON ARROZ

Ingredientes:

- ½ taza de arroz, limpio y remojado en agua caliente (125 gr)
- 2 litros de caldo de pollo
- 2 tazas de agua (500 ml)
- 2 tazas de garbanzo cocido (500 gr)
- 1 manojo de espinacas troceadas
- 200 g de queso panela cortado en cubos
- Sazona al gusto

Procedimiento:

1. Calienta la mitad del caldo de pollo y agrega el arroz, deja cocinar hasta que el arroz esté cocido, añade los garbanzos, sazona al gusto, el resto del caldo y el agua. Deja cocinar por 5 minutos más.
2. Agrega la espinaca y retira del fuego.
3. Sirve con los cuadros de queso panela.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4-6 porciones