

CREMA DE GARBANZOS

Ingredientes:

- 1 Cucharada de aceite de oliva
- ½ cebolla rebanada
- 2 dientes de ajo rebanados
- 1 Tomate cortado en trozos
- 1 cucharita de pimentón o paprika
- 1 cucharita de orégano
- 2 tazas de Garbanzos Cocidos
- Sal al gusto

Para adornar:

- 3 Chiles Pasilla cortados en rebanadas delgadas sin semillas
- 3 rebanadas de pan en cubitos y tostado
- Queso Panela en cuadritos
- Cilantro picado

Preparación:

1. En una olla se calienta el aceite, se agrega la cebolla y el ajo moviendo hasta cristalizar. Se añade el tomate, el pimentón y el orégano. Cuando el tomate se haya cocido y suavizado se llevan todos los ingredientes de la olla junto con los garbanzos a moler en la licuadora hasta que quede muy tersa la sopa. Se regresa lo licuado a la olla, se le agrega el agua necesaria para dejarla de la consistencia deseada y se sazona con sal.
2. Los chiles pasilla se doran en un sartén con un poco de aceite vegetal a lumbre baja hasta que se doren y queden crujientes. Hay que tener cuidado de no usar temperatura alta para no quemar los chiles.
3. Para servir se calienta la sopa y se ofrecen por separado los chiles pasilla, los cuadritos de pan, el queso panela y el cilantro picado.

Notas:

Los garbanzos crudos se pueden dejar remojando toda la noche para que en la mañana se cuezan rápidamente.

