

Sopa de Garbanzos con Espinacas

Ingredientes

- 300 gr. de hojas de espinacas frescas
- 120 gr. de garbanzos secos
- 1000 gr. de agua
- 1 cucharada de sal
- 2 cebollas medianas, cortadas en cuartos(200 gr.)
- 50 gr. de aceite de oliva
- 200gr. de zanahorias cortadas en cuartos
- 3 dientes de ajo
- 150 gr. de nabos, troceados (opcional)
- Pimiento



Preparación

1. Ponga las espinacas en el recipiente Varoma y resérvalas .
2. Ponga en el vaso los garbanzos, tritúrelos **30 seg/Vel 9**, viértalos en un bol y resérvelos.
3. Incorpore el agua, la sal, las cebollas, el aceite de oliva, las zanahorias, el ajo, los nabos, y garbanzos molidos(arriba)en el vaso. Ponga el varoma en su posición y programe **25 min/Varoma/Vel. 1** para cocer al vapor
4. Retire el recipiente varoma ponga el cubilete y triture **1 min. 30 seg/Vel. 8-9**
5. Vierta las espinacas en una sopera, vierta la sopa por encima y salpiméntela al gusto. Mexcle la sopa con las espinacas y sírvala caliente.