Crema de garbanzos y zanahoria

Categoría: Sopa

Sorprender a tu familia con esta deliciosa entrada vegetariana

Preparación **20 min.**

Dificultad **Media**

Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 1 taza de Caldo de verduras
- 1 lata de Garbanzos La Costeña®
- 6 cdas de Zanahorias en Escabeche La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 4 cdas de Crema
- 2 cdas de Cilantro picado
- 4 cdas de Queso cotija desmoronado

Preparación

1. Licuar el caldo de verduras con los garbanzos (con su líquido) y 4 cucharadas de zanahorias en escabeche.

2. Llevar la mezcla anterior a ebullición y cocinar a fuego lento por 5 minutos, sazonar con sal y pimienta al gusto, retirar del fuego.

3. Picar las 2 cucharadas de zanahorias restantes. Reservar.

4. Servir con la crema, la zanahoria previamente picada, el queso y el cilantro.