



Sopa de garbanzos con arroz

1 Bote pequeño de garbanzos
150 g. de arroz (3 tazas de arroz)
1 Cebolla dulce pelada y cortada en cuadrados
1 Diente de ajo pelado picado finamente
6 Champiñones cortados
2 Zanahorias, peladas y cortadas
Aceite de oliva virgen extra
Tomate triturado
1 ½ litro de agua /caldo de pollo o vegetal.
Sal

- 1- Ponemos el ajo en una cacerola con aceite de oliva, rehogamos. Añadimos la cebolla y la zanahoria. Cocinamos a fuego lento.
- 2- Incorporamos el tomate y salteamos durante 5-6 minutos a fuego bajo. Agregamos los champiñones. Salamos y cocinamos durante unos minutos.
- 3- Echamos el agua, el caldo de pollo o vegetal según nuestro gusto. Ponemos los garbanzos y dejamos hervir durante 30 minutos.
- 4- Echamos el arroz, probamos el punto de sal y cocinamos durante 20 minutos.