

Sopa de Chicharos

Ingredientes (4 personas)

1 taza de chicharos secos
1 diente de ajo
1 zanahoria
1 tomate
1 cebolla
1 ramita de apio
cilantro
2 cubitos de caldo de pollo o verduras
Tostadas de pan del día anterior.

Cómo se elabora:

Ponemos los chicharos en remojo el día anterior. Al día siguiente los hervimos en 2 litros de agua con ajo y sal. Hasta que estén casi tiernos.

En un sartén sofreír la cebolla, la zanahoria y el tomate picados pequeños, cuando estén dorados agregar los cubitos y el apio, seguido volcar este sofrito en la olla de los chicharos, cocinar unos minutos hasta que este todo bien cocido. Colocamos la sopa en la licuadora, y luego la pasamos por un colador fino, o un chino. Servimos la sopa crema acompañada de las tostaditas.