Sopa de picadillo con garbanzos

TM-31
Preparación: 5 min.
Total: 55 min
Kcal./Ración: 171,9 kcal.
INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:

- 60-70 g de jamón curado en trozos
- 2 huevos duros
- 400 g de garbanzos cocidos lavados y escurridos
- 1 muslo de pollo con piel
- 1 hueso blanco de cerdo (espinazo) salado
- 40-50 g de zanahoria pelada, en 2 trozos
- 40-50 g de puerro (la parte blanca) en dos trozos
- 20 g de apio
- 1300-1500 g de agua
- 1 cucharadita de sal
- 3-4 ramitas de hierbabuena
- picatostes

PREPARACION

- Pon el jamón en el vaso y trocea 7 seg Vel 5. Vierte en un bol y reserva.
- Pon los huevos duros en el vaso y trocea 2 seg Vel 4. Vierte en un bol y reserva.
- Introduce el cestillo en el vaso con los garbanzos, el muslo de pollo, el hueso blanco, la zanahoria, el puerro y el apio. Vierte el agua y la sal y programa 50 min. 100º Vel 1.
- Con la muesca extrae el cestillo y vierte el contenido en una sopera.
- Desmenuza la verdura y el muslo y quita los huesos. Vierte el caldo en la sopera y añade la hierbabuena. Sirve la sopa con los picatostes, el jamón y los huevos reservados.