Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



SOPAS Y CREMAS

Sopa de Navidad

15min · 6 raciones · 514 kcal

Ingredientes

- **2** muslos de pollo de corral
- **2** huesos blancos salados
- **2** patatas medianas
- **100gr** de pancetta ibérica
- **250gr** de garbanzos pedrosillanos
- **3** huevos cocidos picaditos
- **150gr** de jamón en dados pequeñitos
- **3l** de agua
- Sal (al gusto)
- Hierbabuena

POR RACIÓN

Proteínas	**33 g**
Grasas	**27 g**
Hidratos	**37 g**
Fibra	**6,3 g**

Elaboración

1. En la olla rápida (o expres) introducimos los muslos de pollo, la pancetta, los huesos blancos, el agua y ponemos a fuego alto, vamos espumando el caldo.
2. Una vez espumado, agregamos los garbanzos escurridos, las patatas peladas y cortada en cuartos, y sal al gusto, cerramos la olla y cocinamos a fuego alto durante 15 min.
3. Servimos el caldito con unas hojitas de hierbabuena, y por separado, la carne picada, los garbanzos, el jamón, el huevo.
4. Servimos al gusto.

RECOMENDACIONES

Poner los garbanzos en agua la noche anterior.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya