



POTAJE DE GARBANZOS Y CALABAZA

Prepara este delicioso Potaje de garbanzos y calabaza

4 porciones porciones / Dificultad baja / 20 minutos

INGREDIENTES

2 tazas de garbanzos cocidos.
1 tableta de Caldo de Pollo con Tomate MAGGI®.
3 tazas de agua.
2 tazas de calabaza cocida y cortada en cubos.
2 dientes de ajo.
½ cebolla picadita.
½ ají pimiento verde.
¼ ají pimiento rojo.
½ tomate picado en cubos pequeños.
1 cucharada de Pasta de Tomate MAGGI®.
2 cucharaditas de pimentón dulce.
½ cucharadita de jengibre en polvo.
1 cucharadita de perejil cortado finamente.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. En una cazuela, calienta el agua y cuando hierva añade la Pasta de Tomate MAGGI®, los ajos, la cebolla, el pimiento verde y el rojo, el tomate y la tableta de Caldo de Pollo con Tomate MAGGI®, previamente triturada.
2. Deja cocinar a fuego alto durante unos 5 minutos.
3. Vierte el contenido de la cazuela en una batidora y bate hasta triturar los ingredientes. Coloca nuevamente el puré
4. al fuego.
5. Agrega la calabaza cocida y tritura con un tenedor.
6. Incorpora el pimentón, el jengibre y un poco de aceite. Remueve para repartir bien los ingredientes.
7. Por último, adiciona los garbanzos y cocina durante 5 minutos más.
8. Sirve caliente en platos individuales y decora con un poco de perejil.