



INGREDIENTES:

- 300 gramos de espinacas, frescas
- 120 gramos de garbanzos, secos
- 1000 gramos de agua
- 1 cucharadita de sal
- 2 cebollas, medianas, cortadas en cuartos (200 gramos aprox.)
- 50 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 200 gramos de zanahorias, troceadas
- 3 dientes de ajo
- 150 gramos de nabos, troceados (opcional)
- pimienta

PREPARACIÓN:

1. Ponga las espinacas en el recipiente Varoma y resérvelas.
2. Ponga en el vaso Thermomix los garbanzos y **tritúrelos 30 segundos, velocidad 9**. viértalos en un bol y resérvelos.
3. Incorpore el agua, la sal, las cebollas, el aceite de oliva, las zanahorias, el ajo, los nabos y los garbanzos molidos reservados. **Coloque el recipiente Varoma en su posición y programe 25 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.
4. **Retire el recipiente Varoma**, coloque el cubilete y **triture programando 1 minuto, durante 30 segundos a velocidad 8**.

5. Coloque las espinacas en una sopera, vierta encima la sopa y salpimiéntela a gusto. Mezcle la sopa con las espinacas y sívala caliente.