

## CREMA DE GARBANZOS

### INGREDIENTES:

1/4 de garbanzos cocidos

100 gr. de beicon

1 diente de ajo

1/2 cubilete de aceite

1 cebolla pequeña

2 cubiletes de agua

1 pastilla de caldo de carne.

### PREPARACIÓN

Poner en el vaso el aceite el beicon y la cebolla. Programar velocidad 8 3 minutos a 100°. Añadir los demás ingredientes junto con el agua y programar velocidad 8 a 100° 5 minutos.