



CALLOS VEGANOS (THERMOMIX)

INGREDIENTES (2 raciones)

- 400g de garbanzos cocidos en conserva
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 40g de aceite de oliva
- 300g de setas variadas congeladas
- 1 cucharadita de pimentón
- 100g de tomate frito
- 300g de caldo de verduras
- 1/2 cdta de comino molido
- 1 cdta de sal
- 2 pellizcos de pimienta negra molida

PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso la cebolla, el ajo y el aceite. Trocea 3 seb / Vel 5. Sofríe 10 min / 120C / Vel 1
2. Añade las setas y el pimentón. Cocina 10 min / Varoma / Inverso / Vel 1
3. Añade el tomate frito, 2 cucharadas de garbanzos, el caldo, la cayena, el comino, la sal y la pimienta
4. Pon el Varoma con el resto de los garbanzos. Cocina 10 min / Varoma / Inverso / Vel 1
5. Añade los garbanzos del Varoma y programa de nuevo. 2 min / Varoma / Inverso / Vel 1