

# Receta

## 1. Garbanzos con Brisetas



**Duración**

30 min



**Web**

Gipsy Chef



**Dificultad**

2 / 10



**Raciones**

2

### Ingredientes

- 1 Bote de Garbanzos
- 100 gr Cebolla
- 125 gr Mix de Setas
- 200 ml Caldo de Verduras
- 75 gr Queso Brie
- Azafrán
- Aceite
- Sal
- Eneldo
- Pimienta

### Preparación

- 1.- Pochar cebolla y setas.
- 2.- Batir caldo de verduras con el queso brie
- 3.- Añadir azafrán, dar vueltas. Añadir garbanzos.
- 4.- Añadir el caldo con el queso y cocer.
- 5.- Cuando estén cocidos los garbanzos añadir eneldo

**Consejos:**