

## Ingredientes

**Ajo: 2 dientes**

**Pan de molde: 1 rebanada**

**Pimentón dulce: 1 cdt**

**Chile en polvo: 1 cdta**

**Acelgas: 300g**

## Aceite

**Tomate rallado: 200g**

**Comino en polvo: 1/2 cdta**

**Vinagre: 1 cdta**

**Garbanzos cocidos: 200g**

Sal

## Instrucciones

- En una olla con aceite, dorar el ajo y tostar el pan de molde y retirar ambos
- Poner el pimentón y el chile y cocinar 1 min
- Añadir el tomate y cocinar hasta espesar
- Volver a añadir el ajo y el pan, junto al vinagre y el comino, y triturar todo
- Añadir las acelgas y los garbanzos cocidos y echar agua hasta cubrir todo (sobrepasar por 1 dedo)
- Cocinar a fuego suave hasta que estén las acelgas y caliente la sopa