Caldo Tlalpeño de Zahie Téllez



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Acompañamiento

Cebolla: 1/2 unidad
Limones: 3 Unidades
Aguacate: 1 Unidad
Cilantro Picado: c/n
Tostadas: c/n

Caldo

Calabacines: 2 Unidades
Caldo de pollo sin sal: 2 y 1/2 Litros
Epazote: 2 Ramas
Garbanzos cocidos sin la piel: 1 Taza
Arroz: 1 Taza
Zanahorias: 2 Unidades
Pimienta gorda: c/n
Ejotes: 200 grs
Ajo: 2 Dientes
Hierbabuena: 1 Rama
Chile Chipotle: 3 Unidades
Pechuga de pollo cocida y desmenuzada: 1 Unidad
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Caldo Tlalpeño

- Llevar a ebullición el caldo de *pollo*, aromatizar con *epazote*, *hierbabuena*, *ajo*, *chile chipotle* y dejar *hervir* por unos minutos.
- Incorporar la *zanahoria* en rodajas, los ejotes en trozos pequeños, la pimienta y el *arroz*.
- *Sazonar*, tapar y cocinar hasta que el *arroz* esté en su punto.
- Agregar los calabacines en rodajas, los garbanzos y dejar cocinar.
- Incorporar el *pollo* desmenuzado y cocinar unos minutos más.

Armado

- Servir el caldo Tlalpeño caliente en tazones hondos.
- Acompañar con *aguacate*, *cebolla*, *cilantro* y limones cortados en mitades

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caldo-tlalpeno-por-zahie-tellez