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>