

Caldo tlalpeño



Ingredientes

Cebolla: 1/2

Aguacate: Cantidad necesaria

Caldo: Cantidad necesaria

Tomates: 3 Unidades

Pechuga de pollo: 1 Unidad

Zanahorias: 2 Unidades

Cilantro: Cantidad necesaria

Garbanzos: 1/2 Taza

Limon: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Chile Chipotle: 2 Unidades

Queso Oaxaca: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Dejamos los garbanzos en agua toda la noche.
- Cocinamos en una olla con agua sobre la estufa durante 2 horas o en una olla a presión durante 30 minutos
- Escurrimos
- Por otro lado, pelamos las zanahorias y las cortamos en rodajas
- Cocinamos la pechuga de *pollo* en una olla con agua durante 30 minutos
- Agregamos las zanahorias y el *epazote* y continuamos cocinando durante 10 minutos más.
- Sacamos la pechuga de *pollo* y desmenuzamos
- Picamos la *cebolla* y el *ajo* finamente
- Cortamos los jitomates en cubos pequeños
- Acitronamos la *cebolla* y el *ajo* en una sartén abierta con aceite durante un par de minutos
- Agregamos el *jitomate* y continuamos cocinando durante 5 minutos más
- Dejamos enfriar y licuamos
- Agregamos la salsa molida al caldo
- Añadimos los garbanzos cocidos y escurridos junto con los chipotles enteros y el *pollo* desmenuzado, sazonamos a gusto y continuamos cocinando durante 5 minutos para que se integren los sabores.
- Servimos con cubos de *aguacate* y queso Oaxaca y un cuarto de *limón* junto a cada plato.