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.

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