

# Chupe con aceite picante de hierbabuena

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Aceite de hierbabuena

**Sal:** A gusto

**Ají picante:** 1 Unidad

**Hojas de Hierbabuena:** 10 g

**Aceite Vegetal:** 1/2 Tazas

### Sopa

**Queso Blanco:** 250 g

**Cebolla:** 1 Unidad

**Pimienta Negra en grano:** 1 cdita.

**Tomillo:** 2 Ramas

**Pechuga de pollo:** 1 Unidad

**Papa cocida:** 1 Unidades

**Caldo De Pollo:** 1 1/2 L

**Hojas de cilantro:** A gusto

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Ají dulce:** 2 Unidades

**Raíz de cilantro:** 1 Unidad

**Laurel:** 1 Hoja

**Crema de leche:** 1/4 Taza

**Mirepoix (zanahoria, cebolla, apio en cubos):** 200 g

**CHOCLOS:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

### Sopa

- En una olla caliente con 1 cucharada de aceite de oliva saltee la merepoixe durante unos minutos, luego agregue la pechuga de *pollo* y cubra con el caldo de *pollo*, condimente con *laurel*, *tomillo*, pimienta en grano y la raíz de *cilantro*, deje cocinar durante 30 minutos.
- Cocine la *papa* con piel, luego retírela y corte en daditos.
- Desgrane los choclos previamente cocidos.
- Pele y pique la *cebolla* en *brunoise*.
- Pique los ajíes dulces en *brunoise*.

- Retire el *pollo* una vez *cocido* y desmenuce.
- En una olla caliente con 1 cucharada de aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con los ajíes durante 5 minutos, añada 2 tazas de *sopa* previamente colada, el *pollo* desmenuzado, los granos de *choclo*, la *papa* y las hojas de *cilantro* previamente picadas, cocine durante 10 minutos.
- Corte el queso en daditos.
- Unos segundos antes de retirar del fuego incorpore la *crema* de leche y sazone con sal, mezcle y retire.

## Aceite de hierbabuena

- En una olla con agua hirviendo blanquee las hojas de **hierbabuena** unos segundos, luego retire y coloque en agua helada unos minutos.
- Procese las hojas de *hierbabuena* con una pizca de sal, el *ají* picante y aceite vegetal
- Luego tamice.

## Armado

- Coloque en un plato hondo unos daditos de queso y encima sirva una porción de la *sopa* con *pollo*.

## Presentación

- Decore con aceite de *hierbabuena* y hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chupe-con-aceite-picante-de-hierbabuena>