

# Sopa de gallina

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Caldo

**Cebolla:** 1 Unidad

**Laurel:** 3 Hojas

**Peperoncino:** 1/2 cdita.

**Guayabas:** 6 Unidades

**Pimienta Negra:** A gusto

**Cebolla de verdeo:** 2 Tallos

**Cilantro:** 5 Ramas

**Pimentón:** 1 cda.

**Muslo de gallina:** 1 Unidad

**Clavo De Olor:** 1 Unidad

**Ají dulce:** 1 Unidad

**Ajo:** 1 Cabeza

### Guarnición

**Plátano verde:** 1 Unidad

**Apio:** 1 Tallo

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Mantequilla:** 1 cda.

**Hierbabuena picada:** 1 cda.

### Mousse

**Huevo:** 1 Unidad

**Pechugas de pollo:** 2 Unidades

**Nueces tostadas:** 100 g

**Avellanas tostadas:** 50 grs.

**Sal y pimienta negra:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Alcaparras:** 2 cdas.

**Crema de leche:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

## Caldo

- Coloque en una olla el *muslo* de **gallina** junto con la *cebolla* cortada en cuartos, la *cebolla* de verdeo, el *ají* rojo, el *cilantro* y el *pimentón*, cubra con agua y lleve al fuego, una vez que rompa hervor incorpore el clavo de olor, los granos de *guayaba* triturados, pimienta negra, el *peperoncino*, las hojas de *laurel* y la cabeza de *ajo* cortada al medio
- Cocine hasta que la *gallina* este bien tierna.
- Cuele el caldo y reserve.

## Mousse

- Corte las pechugas en bocados y colóquela en una procesadora junto con el *huevo* batido, sal, pimienta y una cucharada de *alcaparras*, procese y luego incorpore la *crema* de leche, procese nuevamente hasta lograr una preparación lisa.

## Guarnición

- Pele el *plátano* y la *zanahoria*.
- Cocine el *apio*, la *zanahoria* y el *plátano* por separado en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernos pero firmes.
- Con la ayuda de una cuchara parisienne forme bolitas de los tres ingredientes.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee las bolitas y espolvoree con *hierbabuena* picada, cocine hasta que se doren levemente.

## Armado

- Desmenuce el *muslo* de *gallina*.
- Pique groseramente las nueces y las avellanas.
- Pinte una hoja de papel aluminio con aceite de oliva y luego vuelque encima la *mousse*, aplástela un poco y espolvoree con la carne de *gallina* desmenuzada, las nueces, avellanas y el resto de las *alcaparras*, doble el papel film por la mitad quedando el relleno dentro de la *mousse* y luego enrolle
- En una olla con abundante agua hirviendo cocine el rollo de *mousse* durante 15 minutos aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de cocción retire el rollo y una vez frío quite el papel y corte en porciones.

## Presentación

- Sirva en un plato hondo el caldo, en el centro una porción de la *mousse* y decore con las bolitas de *plátano*, *zanahoria* y *apio*.
- Acompañe con un vino blanco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-gallina>