Sopa de Nopales con Pollo



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad
Epazote: c/n
Ajo: 1 Diente
Nopal: 6 Piezas
Sal: c/n
Aceite de canola: 1 cda
Tomates: 5 Unidades
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Pimienta negra molina: 1/4 cdita

Preparación de la Receta

- *Hervir* la pechuga en una olla con agua, antes de que hierva agregar un cuarto de *cebolla* y sal
- Añadir la pechuga tapar y dejar cocer durante 25 minutos
- Dejar enfriar y deshebrar.
- Calentar agua en una olla honda mediana y cuando esté caliente el agua agregar los tomates, dejar cocer 4 minutos y retirar
- Moler en la licuadora y reservar.
- Picar el *ajo*, *epazote* y *cebolla*
- Cortar los nopales en tiras delgadas.
- Calentar el sartén con aceite, agregar el *ajo* y *cebolla* picada, moviendo constantemente durante tres minutos cuidando que no se doren
- Agregar nopales y dejar cocer dos minutos más
- Espolvorear el *epazote* picado y mezclar bien
- Añadir el *tomate* molido y 4 tazas de caldo de **pollo**
- *Sazonar* con pimienta y sal
- Dejar *hervir* durante 5 minutos.
- Agregar el *pollo* deshebrado y dejar cocer 5 minutos más
- Servir caliente adornado con una hoja de *epazote*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-nopales-con-pollo