

# Sopa de Pollo, Brócoli y Prosciutto

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** c/n A gusto

**Caldo de verdura:** c/n A gusto

**Crema de leche:** 2 cucharadas medianas

**Pechugas de pollo:** 2 Unidades

**Espinaca:** 1 Atado

**Sal fina:** c/n A gusto

**Brócoli:** 1 unidad

**Cebolla:** 1 unidad

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Ciboulette:** c/n A gusto

**Prosciutto:** 100 Gramos

## Preparación de la Receta

- *Dorar cebolla y ajo* con aceite. en una olla Sumarle *jamón* crudo picado. Una vez dorados salpimentar y sumar **brócoli** crudos.
- Agregar el caldo de **pollo** para hidratar la preparación dentro de la olla.
- Seguir cocinando por 20 minutos hasta que el *brócoli* esté *cocido*.
- Desmenuzar el *pollo* previamente hervido.
- Agregar hojas de *espinaca* a la olla. Retirar la olla del fuego.
- Procesar a medio término la **sopa**.
- Sumar el *pollo* desmenuzado junto con la *crema* de leche y volver a cocinar. Luego de 10 minutos retirar del fuego y servir con *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-pollo-brocoli-y-prosciutto>