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