Sopa de Pollo con Ciruelas

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Cebada perlada: 200 Gramos
Caldo De Pollo: 1 Litro
Puerro: 200 Gramos
Ciruelas pasas: 100 Gramos
Pechugas de pollo cocida en caldo: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar el **pollo** *cocido* en caldo en cubos.
- Cocinar la cebada en el caldo durante 30 minutos
- Agregar el *puerro* en juliana y las ciruelas cortadas en tiras
- *Condimentar* con sal, pimienta y cocinar a fuego bajo 10 minutos.
- Incorporar el *pollo*, calentar y servir en sopera.

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