

Sopa De Pollo Con Hongos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Azúcar: 1 cucharita

Hongos shiitake hidratados: 5 Unidades

Pimienta: Cantidad Necesaria

Jengibre: 10 g

Aceite de Sésamo: Cantidad Necesaria

Ginebra: 1 Chorrillo

Pechuga de pollo: 1 unidad

Sal: 2 Cucharadas

Preparación de la Receta

- Cortar el **pollo** en tiritas, los **hongos** shiitake y el *jengibre* en juliana y la *cebolla* de verdeo en rodajitas finas.
- *Hervir* en una olla el caldo junto al *jengibre* y los *hongos* shiitake.
- Cuando rompe hervor bajar el fuego y dejar 10 minutos.
- *Condimentar* con sal, azúcar y pimienta.
- Agregar el *pollo* en tiritas y un chorrillo de ginebra
- Cocinar hasta que el *pollo* pase de rosa a blanco.
- Servir y terminar con pimienta negra, verdeo y gotitas de aceite de *sésamo*.

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