

Sopa de pollo especiada

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Caldo De Pollo: 1 Litro

Zanahoria: 2 Unidades

Apio: 5 Varas

Ajo: 5 Unidades

Coliflor: 1/2 Planta

Leche de coco: 100 Centímetros Cubicaos

Puerro: 2 Unidades

Chile: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Curry: 1 Cucharada

Garbanzos cocidos: 200 Gramos

Cilantro: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Rehogar en una olla *chile* en rodajas, *zanahoria* en cubos, *puerro* en rodajas, *apio* en cubos, *ajo* picado, sal, pimienta, *curry* hasta tiernizar.
- Agregar caldo de **pollo**, *coliflor* en flores pequeñas, garbanzos cocidos y dejar cocinar a fuego medio por 20 minutos
- Servir y terminar con hilos de leche de coco y hojas de *cilantro*

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