

Sopa de Pollo y Huevo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Armado

Huevo: 1 Unidad

Sopa

Cebolla: 1/2 Unidad

Caldo de verduras: 2 Litros

Cilantro: c/n

Ajo: 1 Diente

Pimienta Negra: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Carne de pollo cocida y deshebrada finamente: 2 Tazas

Jitomates o tomates redondos: 2 Unidades

Zanahorias: 3 Unidades

Sal: c/n

Chicharos: 1 y 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Cocinar en agua hirviendo los huevos durante 8 minutos.
- Retirar del agua enfriarlos en agua con hielo, pelarlos, cortarlos en rodajas y reservarlos.
- En una olla con aceite de oliva, sofreír la *cebolla* y *jitomate* (ambos cortados) con el *ajo*.
- Licuar con el caldo de verdura y regresar a la olla.
- *Sazonar* con sal y pimienta negra.
- Agregar más caldo de verdura.
- Incorporar los *chícharos* y las zanahorias picadas y cocinar durante 15 minutos.
- Por último, agregar el **pollo** en hebras y terminar con *cilantro* picado.

Armado

- Servir la **sopa** caliente en tazones, terminar con el **huevo** duro rodajas y un chorrito de aceite de oliva.

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