elGourmet

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