

# Sopa Reina

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Salsa

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Chiles verdes:** 2 Unidades

**Tomatillos verdes:** 400 grs

**Cilantro:** c/n

**Sal:** c/n

### Sopa

**Huevo:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Ajo:** 2 Dientes

**Mantequilla sin sal:** 1/2 Taza

**Pechuga de pollo cocida deshebrada:** 2 Tazas

**Almendras:** 2 Tazas

**Caldo de pollo sin sal:** 2 y 1/2 Litros

**Arroz:** 1 Taza

**Nuez Moscada:** c/n

**Sal y Pimienta:** c/n

## Preparación de la Receta

### Sopa

- *Tatemar* la *cebolla* y el *ajo*. Licuar con la mitad del *pollo*, con las almendras y agregar sal.
- Verter la mezcla en el caldo de *pollo* hirviendo.
- Incorporar el *pimiento* cortado en Juliana y *mantequilla*, *condimentar* con nuez moscada.
- Agregar el *arroz cocido* y la otra mitad del *pollo* desherbado y cocinar por 20 minutos más a fuego medio.

## Salsa

- Licuar los tomatillos con la *cebolla*, los chiles, el *cilantro*, sal y agua.
- Servir en un tazón.

## Armado

- Servir la **sopa** reina en platos hondos.
- Agregar un *huevo* batido.
- Acompañar con salsa verde.

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