

Sopa de Pollo y Vegetales o Chupe.

Ingredientes:

- 2 Pechugas de Pollo, con hueso y piel.
- 2 Zanahorias medianas cortadas en cubitos.
- 3 Tallos de Celery o Apio España cortados en cubitos.
- 2 Tallos de cebolla larga o cebolla verde.
- 1 Cebolla blanca grande cortada en cubitos.
- 1 Tallo de Ajo Porro o Puerros.
- 8 Papas blancas peladas y cortadas en cubos.
- 2 Cucharadas de mantequilla.
- 1.5 litros de agua.
- ¼ Taza de Cilantro picado finamente.

Guarnición:

- Queso Fresco.
- Crema de Leche.
- Pan tostado o Galletas.

Preparación:

Paso 1: En una olla derretir la mantequilla.



Paso 2: Añadir el pollo de manera que la piel de éste toque la olla.





Paso 3: Cuando el pollo este bien dorado voltear al otro lado, para que éste se dore también.



Paso 4: Cuando el pollo esté dorado por ambos lados retirar de la olla y colocarlos en un plato, reservándolo para después.



Paso 5: En la misma olla, agregar la cebolla, para que se sofría por 5 min.



Paso 6: Luego añadir la zanahoria y celery y dejar sofreír por otros 5 min.



Paso 7: Luego incorporar los demás vegetales y legumbres, siempre dejando que se sofría, para que los sabores se mezclen.

Paso 8: Regresar el pollo a la olla con los vegetales y verter el agua hirviendo. Sazonar con sal y pimienta. Dejar cocinar por aproximadamente 1 hora.

Paso 9: Sacar las pechugas del pollo y desmecharlas. Regresarlas a la olla de la sopa y añadir el cilantro.

A la hora de servir, cortar el queso y cortarlo en cubitos, colocar la crema de leche en un pequeño tazón.

Cada quien utilizara la guarnición que más le guste.

