



CALDO TLALPEÑO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 7 chiles guajillo
- 1/2 cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 2 litros de caldo de pollo
- 1 zanahoria troceada
- 2 papas en cubos
- 10 ejotes troceados
- 1/2 taza de arroz blanco
- 1 cucharada de perejil
- 1/2 cebolla morada fileteada
- Queso Fresco de La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, te tengo una receta deliciosa para hacer Caldo Tlalpeño.

Hervimos los chiles, la cebolla y el ajo en el caldo de pollo. Pasando 10 minutos, retiramos las semillas de los chiles. Los licuamos junto con la cebolla y el ajo.

Pasamos el caldo por una coladera fina y lo regresamos a la olla, agregamos la verdura y el arroz. Dejamos cocer a fuego medio hasta que este? todo bien cocido.

Ya para servir, esparcimos el perejil, la cebolla morada y el queso fresco de La Villita, queda exquisita.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita