



CALDO TLALPEÑO CON LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 62 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 piezas de pierna de pollo
- 1/2 pieza de pechuga de pollo
- 2 piezas de muslo de pollo
- 5 tazas de agua
- 3 cubos de concentrado de tomate con pollo
- 1 chile chipotle
- 2 chiles guajillo sin semillas y remojados en agua caliente
- 2 jitomates cortado en trozos
- 1 cucharada de margarina La Villita con sal
- 1 ramita de epazote
- 2 zanahorias cortadas en rodajas y cocidas
- 2 papas peladas, cocidas y cortadas en trozos
- 1 aguacate

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, con este cambio de clima se antoja algo calentito y reconfortante, ¿apoco no? Prepara este rico caldo tlalpeño.

Colocamos las piezas de pollo en una olla exprés con agua y lo dejamos cocinar de 15 a 20 minutos a partir de que comience a sonar la válvula. Dejamos enfriar un poco y deshebramos la carne.

Licuamos el concentrado de tomate con pollo con los chiles y el jitomate. En una olla calentamos la margarina; colamos lo que licuamos y cocinamos 5 minutos a fuego medio.

Vertemos en la olla el caldo donde cocinamos el pollo e incorporamos el epazote, las zanahorias y las papas, cocinamos por 5 minutos más.

Servimos el caldo en un tazón y agregamos el pollo deshebrado; decoramos con el aguacate y si gustas con un poco de queso panela La Villita, en cubitos. ¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita