



CALDO TLALPEÑO CON QUESO CHIHUAHUA LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- Agua
- 1 pollo
- 4 ajos
- 1 cebolla
- 2 ramas apio en trozos pequeños!
- Arroz crudo
- Garbanzos cocidos ò en lata
- 3 zanahorias
- 2 calabazas de las que se utilizan para cocinar, no para postres!
- Chile chipotle en lata
- Elote en grano ò de lata ò congelado
- 2 o 3 aguacates
- Queso chihuahua La Villita
- Sal
- Pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

¡Hola, amigas! Anímense a preparar un tradicional y delicioso Caldo Tlalpeño con queso chihuahua La Villita.

Ponemos agua fría, en ella ponemos el pollo.

Agregamos el ajo, la sal, la pimienta, cebolla y apio.

Empezamos a hervir y espumamos para quitarle todas las impurezas al hueso. El pollo puede ponerse con o sin piel.

Dejamos cocinar durante 20 minutos, luego agregamos el arroz. Partimos la zanahoria en cuartos, junto a la calabaza y los garbanzos. Agregamos sal.

Cocinamos el arroz sin que se bata, servimos al plato y agregamos el elote cocido.

Agregamos aguacate, queso chihuahua La Villita y chipotle de lata.

¡Listo! Sirvamos y acompañemos el caldo con unos ricos bolillos.

Disfruten este delicioso platillo y sigan animándose a sorprender a todos. ¡Provecho!