



CALDO TLALPEÑO CON QUESO OAXACA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

INGREDIENTES

- 1 taza de garbanzo
- 1 taza de ejote
- 3 zanahorias
- 1 taza de arroz cocido
- 1 lt de agua o caldo de pollo
- 1 cda de chile chipotle
- 250 g de pollo cocido
- 2 cdas de cebolla picada
- 1 rama de epazote
- 100 g de Queso Oaxaca La Villita
- 1 chile serrano
- 1 aguacate

MODO DE PREPARACIÓN

En la licuadora agrega el chile chipotle con el caldo de pollo y licúa durante unos minutos.

Luego en una olla con aceite, agrega la cebolla picada, el garbanzo, el ejote y la zanahoria.

Cuece durante unos minutos, después agrega el caldo con chipotle y cuece durante 10 minutos hasta que la verdura esté cocida.

Sirve arroz, pollo y caldo con verduras, decora con chile serrano, aguacate, limón y Queso Oaxaca.

 LaVillitaMX  @LaVillita