



POZOLE TLALPEÑO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 1 tza de garbanzo
- 2 tzas de agua
- 1 pechuga de pollo cocida
- 1 1/2 lt de caldo de pollo o de verduras
- 1/4 cebolla, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 4 jitomates, picados
- 1 rama de epazote
- 2 chiles chipotle
- 3 zanahorias, en cubos
- 300 g de ejote en tercios
- 1 bola de Queso Oaxaca La Villita
- 1 aguacate
- 1 rábano

MODO DE PREPARACIÓN

Remoja los garbanzos con el agua durante una noche. Cuela y reserva. Acitrona la cebolla y el ajo en Margarina. Añade el jitomate y cocina por unos minutos. Machaca el jitomate y vierte el caldo de pollo.

Agrega los garbanzos, zanahorias, ejotes, epazote y chipotle. Cubre y cocina por 25 min. Salpimienta y cocina hasta que todo esté suave. Coloca Queso Oaxaca deshebrado en cada plato, vierte el caldo, añade el pollo deshebrado, cubos de aguacate, rodajas de rábano y más queso.

¡Lo amarás!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita