



SOPA VERDE DE POLLO.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 **60 Min**

Porciones:
4 Porciones

¿Qué necesitas?

- 2 Piezas de pechuga de pollo Bachoco® sin piel, ni hueso
- 22 Gramos de caldo de pollo Bachoco®
- 4 Hojas de laurel
- 4 Ramas de tomillo
- 5 Tazas de agua
- 1 Taza de epazote

- 1 Taza de cilantro
- 30 Gramos de cebolla picada
- 1 Diente de ajo
- 4 Cucharadas de masa de maíz nixtamalizado
- 30 Gramos de aceite
- Sal y pimienta



1. En una olla agrega el agua y caldo Bachoco. Hierve y agrega las pechugas para cocerlas. Deshebra el pollo y reserva.
2. Licúa cebolla, ajo, tomillo, epazote, laurel, cilantro y la masa de maíz con la mitad del caldo que se obtuvo de las pechugas hasta obtener una masa homogénea.
3. Agrega la mezcla en una olla con el resto del caldo y calienta por 25 minutos a fuego bajo hasta que espese.
4. Incorpora a la mezcla los granos de elote y la pechuga deshebrada. Sirve, decora con unas hojas de cilantro o epazote.

¡A comer!

Bachoco®

