



## CONSOMÉ DE POLLO.



Nivel:  
**Medio**

Tiempo:  
 **60 Min**

Porciones:  
**4 Porciones**

### ¿Qué necesitas?

- 1 Pieza de pechuga con piel y hueso Bachoco®
- 2 Piezas de muslos con piel Bachoco®
- 1.5 Litros de agua
- 1 Pieza de cebolla mediana
- 2 Dientes de ajo
- 2 Piezas de zanahoria en rodajas medianas
- 1 Pieza de chayote en cubos medianos
- 1/4 Taza de ejotes cortados en 4 cm aprox.
- 2 Piezas de calabaza en cubos medianos
- 1/4 Taza de garbanzo
- 1/4 Taza de arroz
- 100 Gramos de queso oaxaca deshebrado
- 4 Cucharadas de chicharrón seco
- 1 Cucharada de chile serrano finamente picado
- 2 Cucharadas de cilantro finamente picado
- 2 Hojas de laurel
- 2 Ramitas de tomillo
- 2 Piezas de limón cortado en mitades
- 1 Pieza de elote blanco en 4 rodajas
- 1 Pieza de aguacate en cubos pequeños
- Sal al gusto



1. Retirar de la pechuga el retazo y la piel, reservar. En una olla agrega agua a temperatura ambiente el retazo y los muslos de pollo, dar un hervor y retirar las impurezas, reduce la flama a fuego medio y agrega el ajo y la cebolla. Deja a punto de hervor, agrega el tomillo, laurel, la pechuga de pollo y coce. Cuela el caldo, deshebra la pechuga y reserva. Se pueden utilizar los muslos si así se prefiere.
2. En el caldo ya colado y a punto de hervir, agrega el garbanzo, zanahoria, arroz, chayote, ejote, elote, calabaza y deja en el fuego hasta que el arroz y los vegetales estén totalmente cocidos. Agrega la pechuga deshebrada y sazona con sal al gusto.
3. Sirve el caldo y acompáñalo con chicharrón, chile serrano picado, queso oaxaca, aguacate, una rodaja de limón, cilantro picado y cebolla picada.

**¡Provecho!**

**Bachoco**