



Sopa de Pollo con Cabello de Ángel

Sopa de Pollo con Cabello de Ángel Doria

Ingredientes

- 1 Paquete de Cabello de Ángel Doria de 250gr
- 2 Pechugas de Pollo Deshuesadas
- 1 Caldo de pollo
- 2 ½ tazas de Agua
- ½ Taza de Crema de Leche
- Sal y Pimienta al gusto
- 1 Lata de Maíz tierno Zenú

Preparación

1. En una tabla cortamos las pechugas de pollo en cuadros, luego en una olla grande las ponemos junto con el caldo de pollo y las 2 tazas y media de agua.
2. Dejamos que empiece a cocinar y agregamos la ½ taza de crema de leche. Cocinamos de 15 a 20 minutos.
3. En la misma olla adicionamos el cabello de ángel Doria para que empiece su cocción.
4. Agregamos la taza de maíz tierno Zenú. Dejamos por unos 4 o 5 minutos más a que se termine la cocción y agregamos sal y pimienta al gusto.
5. Cuando vayamos a servir en un plato sopero servimos la sopa de pollo con cabello de ángel Doria, acompañamos con el pan tostado con mantequilla y decoramos con perejil.

Acompañamiento:

Tostadas de pan blanco en triángulos