

Sopa De Pollo Con Verduras



En los días fríos, la sopa siempre es la mejor opción para comer. Además de la comida, calienta el cuerpo y aporta la sensación de mayor relajación.

Como verás, esta es una receta relativamente sencilla y económica. La mayoría de los ingredientes deberías tenerlos en casa.

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, cortadas en cubos;
- 1 cebolla mediana, picada;
- 2 zanahorias, peladas y cortadas en rodajas;
- 2 tallos de apio, picados;
- 2 dientes de ajo picados;
- 1 papa mediana, pelada y cortada en cubitos;
- 1 taza de guisantes congelados;
- 6 tazas de caldo de pollo;
- 1 cucharada de aceite de oliva;
- 1 cucharadita de tomillo seco;
- 1 hoja de laurel;
- Sal y pimienta al gusto;
- Perejil picado para decorar.

Método de preparación

Estofado del pollo: En una olla grande, calienta el aceite a fuego medio. Agrega los cubos de pollo y saltea hasta que estén ligeramente dorados. Retire el pollo de la sartén y reserve.

Saltear las Verduras: En la misma sartén, añade la cebolla, el ajo, la zanahoria y el apio. Saltee durante unos minutos hasta que las verduras estén ligeramente blandas.

Agregar caldo y condimentos: Regrese el pollo a la sartén y agregue el caldo de pollo, el tomillo seco y la hoja de laurel. Sazone con sal y pimienta al gusto.

Cocción: Deje hervir la sopa y luego reduzca el fuego a medio-bajo. Cocine durante unos 20-25 minutos o hasta que las verduras estén tiernas.

Agregar guisantes y papas: Agregue los guisantes congelados y los cubos de papa a la sopa. Cocine por otros 10 a 15 minutos, hasta que los guisantes y las papas estén bien cocidos.

Ajustar el sabor: Prueba la sopa y rectifica la sazón si es necesario, quitando la hoja de laurel.

Hora de servir la sopa

Retire la hoja de laurel y deséchela.

Sirve la sopa caliente en tazones individuales, espolvoreada con perejil picado.

Esta sopa de pollo y verduras es perfecta para entrar en calor en los fríos días de invierno. La combinación de pollo succulento, verduras variadas y caldo de pollo aromático crea un plato deliciosamente reconfortante. Disfrútelo con pan recién hecho o tostadas para una comida completa y acogedora.



Vídeo tutorial de sopa de pollo

[HAGA CLIC AQUÍ PARA LEER ESTE ARTÍCULO COMPLETO](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)