



CALDO DE POLLO (5 porc.)



Ingredientes:

- 4 tazas de agua
- 1 taza de mezcla de verduras deshidratadas Itacate
- 4 alas de pollo
- 4 jitomates
- 1 chayote
- 2 calabazas
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 racimo de yerbabuena
- 100 g de chile chipotle de lata
- ½ cucharada de sal

Preparación:

1. Poner a remojar la mezcla de verduras deshidratadas con agua fría durante 10 minutos.
2. Una vez hidratada cocer 15 minutos o hasta que la consistencia de la mezcla (arroz y papa), estén suaves.
3. Agregar media cebolla picada, ajo picado, yerbabuena y sal. Mover y dejar hervir 10 minutos.
4. Lavar el pollo y agregar a la mezcla, incorporar el chayote picado y dejar hervir por 10 minutos más.
5. Picar finamente el jitomate y las calabazas y añadir a la preparación, dejar hervir por 10 minutos, incorporar media lata (chica) de los chiles chipotle, sazonar. Dejar por 5 minutos más.