



# CHUPE DE POLLO



## INGREDIENTES

- Agua o caldo
- Zanahorias
- Pechugas de pollo
- Cilantro fresco
- Cebollín o cebollino
- Patatas
- Leche
- Harina fina de maíz tipo "Maizena"
- Sal al gusto
- Queso blanco
- Maíz

## ELABORACIÓN

01

Hervir la pechuga de pollo con las zanahorias y las patatas cortadas previamente. Sacar la pechuga cuando esté lista, cortarla en cuadros, volver a echarla en la sopa junto el cebollino y el maíz.

02

Cuando hierva por diez minutos, agregar la harina fina de maíz disuelta en la leche. Esperar a que espese al gusto, si no, echar más harina fina de maíz. Apagar y echar el cilantro.

03

Cuando lo sirvas le colocas los dados de queso.



# RECETA DE:



## INGREDIENTES

## ELABORACIÓN



