



<https://www.mepillasquisando.com>



1287 - SOPA ASTRINGENTE



INGREDIENTES:

- 2 Pechugas de pollo.
- 250 gr. de Arroz.
- 1 Zanahoria grande.
- 1 Cebolla.
- 2 Ramas de Cilantro o Perejil.
- 1'5 L. de Caldo de Pollo.
- 1 Rama de Menta o Hierbabuena.
- Sal y Aceite de oliva virgen.
- ½ limón el zumo.

ELABORACIÓN:

Calentamos en una olla el caldo de pollo. Incorpora las pechugas troceadas y la zanahoria en trozos pequeños, así como la cebolla picada en dos. Una vez que hierva, agregamos el arroz, el perejil, el cilantro y la menta. Dejamos cocinar a fuego lento, al menos 20 minutos o hasta que el arroz esté suave y la zanahoria cocida. Retiramos la cebolla y las hierbas. Rectificamos de sal. Rociamos con un chorrito de limón.

FACEBOOK: Cocina Española Casera