



Chupe de pollo

INGREDIENTES

- 6 Pechugas de pollo con hueso
- 1 Ajoporro grande
- 2 Cebollines
- 10 Ajíes dulces
- 3 Dientes de ajo
- 1 Manojito de cilantro
- 440g de maíz dulce en lata
- 4 Jojotos dulces
- 4 Papas medianas
- Crema de leche al gusto
- ½ Kg de queso blanco
- 1 Aguacate grande
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

En una olla con agua coloca las pechugas de pollo, el ajoporro, cebollín, seis ajíes dulces, dientes de ajo, cilantro y sal. Deja hervir un rato hasta que se ablande el pollo y se haga un caldo. Cuela y reserva el caldo. Rectifica con sal y pimienta. Cuando el pollo esté tibio desmenúzalo o cortarlo en cuadritos. Reserva.

Corta los jojotos en 3 pedazos. Pon a hervir el caldo y agrega el pollo desmenuzado, los jojotos, el maíz en lata y papas. Cocina hasta que las papas y el jojoto estén listos. Corta los ajíes dulces sobrantes en cuadros chiquititos. Corta también cilantro fresco, queso en cuadritos y aguacate.

PARA SERVIR:

Coloca el chupe en una sopera, adorna con ají dulce picadito y cilantro. En unos recipientes aparte coloca el queso, aguacate y crema de leche para que cada quien se sirva a su gusto.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve