



CALDO DE CILANTRO CON ARROZ Y VERDURAS

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 taza de hojas de cilantro
- 3 litros de caldo de pollo
- 3 zanahorias, peladas y picada en cubos
- 2 calabazas, picada en cubos
- 2 papas, peladas y picadas en cubos
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 2 tazas arroz blanco, cocido
- 200 g de queso panela, en cubos

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe la cebolla, agrega el cilantro y deja cocinar por unos minutos.
2. Licúa la cebolla y el cilantro con la mitad del caldo de pollo. Regresa al fuego y agrega las verduras, el resto del caldo y el consomé, deja cocinar hasta que las verduras estén casi cocidas y agrega el arroz. Cocina por 3 minutos más.
3. Ofrece decorando con el queso panela.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6