



SOPA DE COL Y POLLO

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 tazas de col blanca picada
- Sal al gusto
- 6 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de pollo deshebrado

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente el aceite y sofríe la col picada y sazona con un poco de sal.
2. Cuando la col esté suave agrega el caldo, tapa y cocina hasta que suelte el hervor. Agrega el pollo deshebrado y cocina por 2 minutos más.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4