



SOPA DE LIMA

Ingredientes:

- 1 pieza pechuga de pollo chica
- 2 dientes ajo
- ¼ pieza cebolla blanca
- 2 litros agua
- 5 ramas cilantro, lavado y desinfectado
- 1 cucharada aceite vegetal
- ½ cucharadita comino
- 1 cucharada sal
- 1 cucharadita orégano
- ½ ramita canela
- 1 clavo de olor
- ½ taza cebolla morada picada finamente
- 1 pieza pimienta verde cortado cubos pequeños
- 5 piezas lima (sólo jugo)
- 1 pieza de lima en rodajas
- Tiritas de tortilla frita para decorar
- 1 chile habanero

Procedimiento:

1. Coloca la pechuga de pollo en una olla junto con los dientes de ajo y la cebolla, vierte el agua y cuece durante 25 minutos o hasta que la pechuga este lista. Retira la pechuga del caldo, desmenúzala y reserva.
2. Calienta el aceite en una olla y sofríe la cebolla morada por 3 minutos, a continuación agrega el pimienta verde y cocina 5 minutos más.
3. Vierte el caldo de cocción de la pechuga de pollo sobre la olla junto con las ramitas de cilantro, el comino, la sal, el orégano, la rama de canela y el clavo de olor. Deja hervir por 15 minutos y adiciona el jugo y las rodajas de lima. Hierve por 15 minutos más.
4. Retira las rodajas de lima del caldo y sirve la sopa acompañada de la pechuga de pollo y las tiritas de tortilla frita.
5. Presenta con un poco de cebolla morada picada, chile habanero y unas rodajitas de ~~lima~~.

Tiempo de preparación: 1 hora
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 6