



SOPA DE POLLO

Ingredientes:

- ¼ de barra de mantequilla
- 1 zanahoria, pelada y rallada
- 1 taza de germen de alfalfa
- 1 pechuga de pollo mediana, cocida y deshebrada
- 4 tazas de caldo de pollo
- Sal, al gusto

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente funde la mantequilla, fríe la zanahoria, agrega el germen de alfalfa, el pollo y el caldo de pollo. Cocina a fuego medio, moviendo constantemente hasta que la zanahoria esté suave, sazona al gusto.
2. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4