CALDO DE TOMATIILLO VERDE

Ingredientes:

- 250 gr tomate verde cortado en cubos pequeños
- ½ pieza cebolla blanca chica picada finamente
- 1 diente ajo finamente picado
- ¼ manojo de cilantro, lavado, desinfectado y picado finamente
- 2 litros caldo de pollo
- 100 gr arroz blanco
- 50 gr garbanzo cocido
- 1 pieza pequeña pechuga de pollo, cocida y deshebrada
- 2 cucharadas aceite vegetal
- Sal al gusto

Procedimiento:

1. En una olla coloca el aceite a fuego medio, posteriormente agrega la cebolla hasta que se torne transparente añade el ajo, cocina 1 minuto y agrega el tomate verde en cubitos y el cilantro. Deja en el fuego 10 minutos más.
2. Vierte el caldo de pollo, sazona al gusto hasta que hierva. Baja el fuego y agrega el arroz para que se cueza por aproximadamente 20 minutos.
3. Añade los garbanzos, cocina por 5 minutos, rectifica sazón y retira del fuego.
4. Sirve y presenta con un poco de pechuga deshebrada y una mitad de limón.

Tiempo de preparación:	45 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4