



## CALDO TLALPEÑO

### Ingredientes:

- 2 litros de caldo de pollo
- 2 chiles chipotle, de lata
- 1 taza de verduras mixtas, congeladas
- 1 taza de arroz blanco, cocido
- 1 taza de garbanzos
- 3 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 1 pechuga de pollo, cocida y deshebrada
- 1 aguacate, cortado en cubos
- 200 g de queso Oaxaca, cortado en cubos
- 1 taza de cilantro, picado

### Procedimiento:

1. Calienta el caldo de pollo con el chile chipotle, las verduras, el arroz, los garbanzos y el consomé, deja cocinar hasta que rompa el hervor.
2. Añade la pechuga y cocina por 3 minutos más.
3. Ofrece con el aguacate, el queso y el cilantro.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

5