

## Sopa de Pollo con Cabello de Ángel

raparde Pollor con Oabello de Ángel Doria

## Ingredientes

- 1 Paquete de Cabello de Ángel Doria de 250gr
- 2 Pechugas de Pollo Deshuesadas
- 1 Caldo de pollo
- 2 ½ tazas de Agua
- 1/2 Taza de Crema de Leche
- Sal y Pimienta al gusto
- 1 Lata de Maíz tierno Zenú

## Preparación

- 1. En una tabla cortamos las pechugas de pollo en cuadros, luego en una olla grande las ponemos junto con el caldo de pollo y las 2 tazas y media de agua.
- Dejamos que empiece a cocinar y agregamos la ½ taza de crema de leche. Cocinamos de 15 a 20 minutos.
- 3. En la misma olla adicionamos el cabello de ángel Doria para que empiece su cocción.
- Agregamos la taza de maíz tierno Zenú.
   Dejamos por unos 4 o 5 minutos más a que se termine la cocción y agregamos sal y pimienta al gusto.
- Cuando vayamos a servir en un plato sopero servimos la sopa de pollo con cabello de ángel Doria, acompañamos con el pan tostado con mantequilla y decoramos con perejil.

## Acompañamiento:

Tostadas de pan blanco en triángulos