

Sopa de Pollo

INGREDIENTES:

- 1 Pollo troceado sin piel
- 2 zanahorias
- 1 manojo de cilantro
- 2 cebollas
- ¼ 4 Kilo de papas
- ¼ kilo de ocumo
- ¼ de Apio
- ¼ Kilo de yuca
- un pedazo de auyama
- Sal al gusto
- 1 ajoporro
- ½ repollo
- 2 jojotos
- Una ramita de hierbabuena

PREPARACIÓN:

Poner a hervir una olla con 2 litros de agua, con 2 cubitos de pollo, pelar las verduras y reservar, poner al agua la cebolla, ajoporro, ajo, ajidulce picaditos, dejar cocer durante 10 minutos , poner las verduras y los jojotos cortados en cuatro, hasta que ablanden (dejar mas tiempo si gusta espeso), poner los trozos de pollo, la auyama y el repollo corregir la sal y servir con una ramita de hierbabuena