

SOPA DE POLLO

INGREDIENTES

1 Pollo troceado sin piel
2 Zanahorias
1 Manojo de cilantro
2 cebollas
4 Papas
 $\frac{1}{4}$ kg de ocumo
 $\frac{1}{4}$ Kg de yuca
1 trozo de calabaza
Sal al gusto
1 puerro
 $\frac{1}{2}$ repollo
2 jojotos
1 ramita de hierbabuena

PREPARACIÓN

Ponemos a hervir en una olla 2 litros de agua y metemos el pollo limpio y sin piel y los jojotos picado en cuatro. Pelamos las verduras y reservamos. Agregamos al agua la sal, la cebolla, el puerro y ají dulce picadito, dejamos cocer durante 20 min, luego ponemos las verduras incluyendo la calabaza y dejamos cocer por 20 min más, añadimos el repollo y el pimiento rojo picado (y agua si hace falta), dejamos cocer hasta que ablanden las verduras (dejar más tiempo si les gusta un caldo más espeso). Corregimos de sal y añadimos el cilantro y las ramitas de hierbabuena y apagamos el fuego. Servir caliente.