

## SOPA DE POLLO

### INGREDIENTES

- 1 Pollo troceado sin piel
- 2 Zanahorias
- 1 Manojito de cilantro
- 2 cebollas
- 4 Papas
- ¼ kg de ocumo
- ¼ Kg de yuca
- 1 trozo de calabaza
- Sal al gusto
- 1 puerro
- ½ 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.