



## Caldo Tlalpeño

**Categoría: Sopa, Pollo**

A este tradicional platillo le dimos el sabor especial de La Costeña®. ¡Pruébalo!



Preparación  
**50 min.**



Dificultad  
**Baja**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 taza de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 2 cdas de Chipotles en Adobo La Costeña®
- 1 lata de Garbanzo La Costeña®
- 2 cdas de Aceite
- 4 cdas de Cebolla blanca en trozos
- 3 piezas de Ajo en trozos
- 1 taza de Agua
- 4 piezas de Muslo de pollo
- 6 hojas de Epazote
- 6 piezas de Ejote en trozos
- 2 piezas de Zanahoria en cubos
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cdas de Cebolla blanca picada
- 4 cdas de Cilantro picado
- 4 tazas de Agua



### Preparación

1. Coloca 1 cucharada de aceite en una cacerola, agrega la cebolla, el ajo y acitrona. Incorpora el Puré de Tomate Machacado La Costeña®, los Chipotles en Adobo La Costeña® y déjalos cocinar por 5 minutos. Licúa con la porción pequeña de agua.
2. Calienta el resto del aceite en una cacerola, agrega la porción grande de agua, el pollo y el epazote. Cocina por 15 minutos.
3. Incorpora el ejote, la zanahoria y el Garbanzo La Costeña® y deja que se cocinen por 10 minutos más o hasta que todos los vegetales estén completamente cocidos. Sazona con sal y pimienta al gusto.
4. Retira la piel del pollo y desmenúzalo.
5. Sirve el caldo con los vegetales, el pollo desmenuzado, y decora con cebolla y cilantro picado.