

## PRIMI PIATTI

# Sopa de pollo a la mexicana

Origine: Messico

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                                                      |         |
|------------------------------------------------------|---------|
| Pollo di 2500 g pulito e tranciato                   | 1       |
| Acqua                                                | 6 tazze |
| Cipolla                                              | 4 fette |
| Sedano a pezzetti                                    | 3 coste |
| Pomodori pelati                                      | 450 g   |
| Carote affettate finemente                           | 3       |
| Cipolla tritata                                      | 1       |
| Dado da brodo                                        | 1       |
| Zucchina affettata finemente                         | 1       |
| Piselli                                              | 100 g   |
| Avocado piccolo pelato, privato del seme e affettato | 1       |
| Sale                                                 |         |
| Pepe                                                 |         |

## Preparazione

- 1 Mettere il pollo in una casseruola di terracotta o di ghisa, unire l'acqua, le fette di cipolla, il sedano e sale e pepe. Coprire e far sobbollire per circa 2 ore o finché il pollo sarà tenero.
- 2 Togliere il pollo dal brodo. Filtrare il brodo eliminando le verdure e rimetterlo nella casseruola. Aggiungere i pomodori non sgocciolati, le carote, la cipolla tritata e il dado.
- 3 Coprire e far sobbollire per circa 30 minuti. Nel frattempo, quando il pollo è divenuto tiepido, disossarlo e spellarlo, e tagliarlo a dadi.
- 4 Aggiungere il pollo, i piselli e la zucchina al brodo, coprire e stufare per 10-15 minuti o finché le verdure saranno tenere. Incorporarvi le fette di avocado poco prima di servire ben caldo.