

Sopa de Pollo

3 libras de pollo, cortado en pedazos

Adobo con Pimienta

3 cucharadas de Aceite de Oliva

1/2 taza de pimientos verdes, picados en trocitos pequeños

1 cebolla mediana picada en trocitos

7 ramitas de cilantro fresco picado en trocitos

2 dientes de ajo picados en trocitos

1 pizca de orégano

2 onzas de jamón ahumado picado en cubitos

3 cucharadas de Salsa de Tomate

1 taza de Arroz Grano Mediano

5 tazas de agua

Aderzos: Aceitunas rellenas, tajadas de pimiento o aguacate.

Sazone el pollo con el adobo. En una olla, caliente el aceite a fuego moderado; añada y mezcle el pimiento verde, la cebolla, el cilantro, el ajo, el orégano y el jamón. Cocine hasta que estén cocidos, pero no dorados.

Añada la salsa de tomate y mezcle bien. Añada los pedazos de pollo, cúbralos con la mezcla y cocine hasta que el pollo se dore.

Añada el agua, hierva, reduzca la temperatura, tape y cocine aproximadamente 45 minutos.

Quíte el pellejo y los huesos al pollo. Vuelva a colocar el pollo en el caldo. Añada el arroz y mezcle. Tape y cocine a fuego lento por 25 minutos. (Si hace falta más caldo, prepárelo con agua y los Cubitos En Polvo Goya – Caldo de Pollo.)

Sirva en plato hondo con aceitunas rellenas, tajadas de pimiento o aguacate como aderezo.

4-6 porciones