

Sopa de pollo y verduras con hojaldre crujiente

COOKING
LOVERS 

Raciones para 1

80 g
patata
80 g
zanahoria
40 g
setas (rebozuelos)
60 g
pollo
1 l
caldo de pollo
1
lámina de masa de empanada
1
puñado cebollino

aceite de oliva virgen extra

- 1 En una olla baja o rondón, vierte un buen chorro de aceite y sofríe la patata y la zanahoria cortada en cubitos. Luego añade las setas y rehoga.
- 2 Añade a la olla el pollo desmenuzado y cocina durante 15 minutos.
- 3 Sirve la sopa en tres recipientes aptos para el horno y espolvorea un puñadito de cebollino en cada uno de los recipientes.
- 4 Tápalos con un círculo de masa de hojaldre y dobla los bordes para que se quede pegada al recipiente.
- 5 Hornea 15 minutos a 180 °C.
- 6 Disfruta de esta sopa de pollo rompiendo la tapa con la cuchara y combinando la sopa con la masa.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/sopa-de-pollo-y-verduras-con-hojaldre-crujiente/>

