Sopa de pollo y verduras con hojaldre crujiente

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 ºC.
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/