# Sopa de pollo con verduras y pasta

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Eva Codina

**Tiempo:** 1h y 15min
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**
*Las hierbas frescas deben envolverse por separado en papel de cocina y deben colocarse en bolsas de plástico, para luego llevarlas al frigor*

## Descripción:

*El caldo de pollo (denominado a veces como sopa de pollo o caldo de gallina) es una sopa. A menudo se sirve con trozos de carne o con granos de arroz o cebada, pasta, etc. Se considera también un remedio casero contra los enfriamientos y los catarros.*

## Ingredientes para 4 personas :

- 500g de pechuga de pollo
- 100g de sopa de letras
- 1 carcasa de pollo
- 4 rebanadas de pan de molde
- 1 zanahoria
- 1 cebolleta
- 1 puerro
- 1 dientes de ajo
- agua
- aceite de oliva
- sal
- perejil
- 20g de de queso rallado
- 40g de hojas de albahaca
- 20g de piñones

## Preparación:

### Paso 1

*Para hacer el pesto, coloca en el vaso batidor el queso rallado, los piñones, las hojas de albahaca, un chorrito de aceite y tritura. Reserva. Para hacer el caldo, pela y limpia la cebolleta y el puerro e introdúcelo en la olla rápida con agua. Añade la zanahoria, 2 dientes de ajo pelados, la pechuga de pollo, la carcasa y unas ramas de perejil. Sazona, coloca la tapa y cocina (al 2) durante 10 minutos.*

### Paso 2

*Pasado este tiempo, abre la olla y retira la carcasa. Retira la pechuga de pollo, trocéala y resérvala. Tritura el contenido de la olla con la batidora eléctrica. Cuela el caldo, colócalo en una cazuela y añade la sopa de letras. Deja cocinar durante 5 minutos. Añade las pechugas de pollo troceadas, apaga el fuego y deja cocinar con el calor residual. Espolvorea con perejil picado y reserva la sopa.*

## Paso 3

*Con ayuda de un molde haz círculos a las rebanadas de pan y fríelas en una sartén con un chorrito de aceite. Sirve la sopa en un plato, coloca encima un pan tostado y sobre él un poco de pesto.*