



Caldo de repollo con verduras

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos

Tiempo total: 45 minutos

Porciones: 8 personas

Este es el caldito siempre se antoja. En invierno, cuando llueve, cuando sale el sol y hace calor... creo que lo que quiero decir es que es una de mis recetas todo terreno que sirve para comer como plato fuerte o como complemento a cualquier comida.

Es una opción para cenar ligero. Es muy llenador y por eso me encanta cuando estoy a dieta (cada lunes y San Juan como dicen en el rancho) porque me lo como antes que otra cosa y a veces hasta entre comidas.

Ingredientes:

- 1 Litros de "Caldo de pollo especial" ([Receta «Caldo de pollo especial»](#))
- ½ Repollo
- ½ Coliflor
- 3 Zanahorias
- 1 Lata de garbanzo
- ½ Manojos de cilantro
- 2 Litros de agua natural
- Consomé de pollo Knorr Selects
- Puré de tomate (al gusto)
- Queso suizo cortado en cubos pequeños (opcional)
- Hojuelas de chile de árbol seco (opcional)

Procedimiento:

En una olla honda se agrega el litro de "Caldo especial de pollo" más otros 2 litros de agua. Se deja a calentar y se rectifica el sabor con consomé de pollo y puré de tomate. Esto es porque el litro de caldo de pollo se rebaja con el agua y hay que balancear los sabores nuevamente a dejarlos al gusto.

Se pican todas las verduras al tamaño deseado. Este caldo tiene muy buena presentación con las verduras picadas chiquitas.

Una vez que el caldo ya está en su punto, se agregan todas las verduras y se deja a que hierva y se



Caldo de repollo con verduras

cuezan todas. Ya al final se agrega el cilantro picado para que quede lo más crudo posible y aporte todo su sabor.

Una sugerencia para servirse es con cuadritos de queso suizo encima, hojuelas de chile de árbol seco y jugo de limón.

¡BUEN PROVECHO!

