



Sopa de pollo con calabaza

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo deshuesadas
- 2 tazas de calabaza pelada y cortada en cubos
- 1 zanahoria pelada y cortada
- 2 cucharadas de arroz blanco
- Sal al gusto
- 6 tazas de agua
- 3 hojas de laurel

Preparación

1. Hierva todos los ingredientes a fuego medio durante 45 minutos hasta que el pollo esté tierno.
2. Retire el pollo, desmenúcelo y devuélvalo a la olla.
3. Sirva caliente.

