

# Deliciosa receta de Chupe de Pollo

Esta receta de chupe de pollo pareciera ser complicada pero en realidad es muy sencilla. Es un plato excelente para prepararlo en casa un día que haga frío o lluvia.

## Ingredientes

### Para este chupe de pollo van a necesitar

- Caldo de Pollo 2 tazas por persona mínimo
- 1 Pechuga de pollo.
- Nata Crema de leche
- Aceite de oliva al gusto.
- 3 dientes de ajo triturado.
- 1/2 cebolla bien picadita.
- 1/2 tallo de ajo porro en julianas.
- 1/2 tallo de celery bien picadito.
- 1 mazorca de maíz natural.
- Mix de picante.
- Queso blanco en cuadritos . Puede ser queso feta
- Cilantro al gusto.
- Sal al gusto.

### Ingredientes para el caldo de pollo:

- 1 tallo entero de puerro
- 1 tallo entero de apio.
- 1/2 pimiento
- 1/2 cebolla entera.
- Caparazón cuello, patas y otros huesos de pollo.

### Ingredientes para el mix de picante:

- Aceite de oliva.
- Chile o ají picante criollo.

## Elaboración paso a paso

### Haciendo el caldo de pollo:

- Yo lo hago con media cebolla, un tallo de puerro, otro de apio y medio pimiento.

- Pongan el caparazón, cuello, patas y otros huesos del pollo a sancochar en agua junto con estos ingredientes y llévenlo a un hervor.
- Procuren retirar la espuma y el exceso de grasa que se van formando en la superficie a medida que se hace el caldo. Lo pueden hacer con una cuchara o un pequeño colador.
- Manténganlo por 20 minutos y retiren del fuego. Cuelen, dejen enfriar y pongan aparte. A este caldo no se le agrega sal.

### **Haciendo el mix de picante:**

- Coloca media taza de aceite de oliva en una licuadora y el chile o ají picante criollo. Licúa hasta lograr una consistencia aceitosa. Si está muy espeso, agrega más aceite.

### **Haciendo el chupe:**

- En una olla, pon el ajo, la cebolla, el puerro y el apio en aceite de oliva. Cuando la cebolla esté transparente, agrega el caldo de pollo, la pechuga y la mazorca de maíz. Cocina a fuego medio hasta que la pechuga esté lista.
- Retira la pechuga y la mazorca. Desmenuza el pollo en el tamaño de tu preferencia. Desgrana la mazorca y ponla aparte. Agrega la sal a gusto. Justo aquí se toma una decisión clave: Si se cuele o no el caldo.
- Si no lo cueles, agrega el maíz y una lata de nata. Revuelve a fuego lento por unos 2-3 minutos hasta que la crema se incorpore por completo (más tiempo y la nata se espesa demasiado y se arruina el plato). Al servir, pon cilantro picadito (justo al servir), queso blanco criollo y un chorrito del mix de picante.
- Si lo cueles, el procedimiento es diferente. En una ollita aparte, pon aceite de oliva y ajo porro picadito. Cuando luzca bien, agrega el colado del caldo. Luego, agrega el pollo desmenuzado, el maíz y la nata. Al servir, agrega el cilantro picadito, el queso blanco criollo y un chorrito del mix de picante.
- El chupe de pollo colado es más rico porque el puerro y el aceite de oliva están frescos, pero es un poco más trabajoso. Es tu decisión.