

Lime and Cilantro Chicken Soup

Serves 4

Ingredients

- 6 cups of chicken broth
- 4 scallions, chopped
- 2 cups chopped fresh cilantro including stems, plus extra leaves for garnish
- 3 garlic cloves, chopped
- 1¼ pounds boneless, skinless chicken
- ½ frozen corn kernels
- ½ cup peas
- ½ cup diced carrots
- Salt and pepper, to taste
- 1 teaspoon ground cumin
- ½ cup long grain white rice
- 1 tablespoon freshly squeezed lime juice
- 2 tablespoons diced avocado for garnish

Directions

1. Place the chicken broth, cumin, cilantro, scallion, and garlic in the blender and blend until well combined.
2. In a large pot place the broth mixture, chicken, corn, peas, carrots, salt and pepper. Bring to a boil and then reduce the heat to low and simmer for about 20 minutes.
3. Add the rice and continue simmering for 15 minutes more, or until the rice is tender. Remove the chicken from the pot, then shred chicken into bite-size pieces and return it to the soup.
4. Season with salt and pepper. Stir in fresh cilantro, lime juice and avocado. Serve immediately.
5. Enjoy!

Sopa de pollo con limón y cilantro

4 porciones

Ingredientes

- 6 tazas de caldo de pollo
- 4 cebollines (cebolla larga), picadas
- 2 tazas de cilantro fresco picado, incluidos los tallos, más hojas adicionales para decorar
- 3 dientes de ajo, picados
- 1¼ libras de pollo deshuesado y sin piel
- ½ granos de maíz congelados
- ½ taza de guisantes
- ½ taza de zanahorias en cubitos
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de comino molido
- ½ taza de arroz blanco de grano largo
- 1 cucharada de jugo de limón recién exprimido
- 2 cucharadas de aguacate picado para adornar

Instrucciones

1. Coloque el caldo de pollo, el comino, el cilantro, la cebolleta y el ajo en la licuadora y mezcle hasta que estén bien combinados.
2. En una olla grande colocar la mezcla de caldo, pollo, maíz, guisantes, zanahorias, sal y pimienta. Deje hervir y luego reduzca la llama y cocine a fuego lento durante unos 20 minutos.
3. Agregue el arroz y continúe cocinando a fuego lento durante 15 minutos más o hasta que el arroz esté tierno. Retire el pollo de la olla, luego deshilache el pollo en trozos pequeños y devuélvalo a la sopa.
4. Sazone con sal y pimienta. Agregue el cilantro fresco, el jugo de limón y el aguacate. Servir inmediatamente.
5. ¡A disfrutar!