Cocina con Conchi

Sopa de pollo de mi casa



Cuando apretaba el frío o alguien caía con catarro, mi madre ponía esta olla al fuego y la casa entera olía a domingo.

Para 6 platos · Entre 1 y 2 horas, según el pollo

Lo que necesitas

- 1 pollo de 1,5 kg, troceado, o 1 kg de muslos y 2 carcasas
- 2,5 litros de agua (10 vasos)
- 1 cebolla, pelada y entera
- 2 zanahorias, peladas
- 1 puerro, limpio y entero
- 1 rama de apio (si tienes)
- 1 trozo de hueso de jamón, unos 200 g (si tienes)
- 1 cucharadita de sal
- 80 g de fideos finos
- 2 huevos duros (si te gustan)

El truco de mi madre

La verdura batida le da cuerpo a la sopa sin una pizca de harina. Y a quien tiene la garganta mal, se la toma a cucharadas sin masticar.

Cómo se hace

1. Pon el pollo en la olla con el agua fría, a fuego medio, y deja que tarde unos 10 minutos en hervir.
2. Quita la espuma gris 2 o 3 minutos y baja el fuego. Si llevas hueso de jamón, escáldalo aparte 5 minutos y tira esa agua.
3. Añade las verduras enteras y el hueso. Tapa dejando una rendija y cuece muy suave: 45 minutos si el pollo es de carnicería, 1 hora y media si es de corral. Está cuando la carne se separa del hueso.
4. Cuando falte media hora, echa la sal y prueba.
5. Saca el pollo y las verduras. Desmiga la carne muy fina. Quita el hueso y parte de la grasa de arriba.
6. Bate las verduras con un cazo de caldo hasta dejar una crema fina y devuélvela a la olla, removiendo.
7. Cuando hierva, echa los fideos 3 o 4 minutos, solo para lo que vayas a comer hoy. Añade el pollo y sirve enseguida, con el huevo duro picado.

Para guardarla

Sin fideos, a la nevera en cuanto se temple, antes de 2 horas: aguanta 3 días. En el congelador, hasta 3 meses. Echa los fideos al recalentarla.

¿Te ha gustado? En mi recetario tienes cien recetas de toda la vida, con su foto, sus cantidades y su paso a paso.

cocinaconconchi.com