



Colombia ***Pollo en caldo de hierbas con verduras de invierno y huevo frito***

Cocinar la cebolla, puerro, apio, ajo, tomillo, laurel y granos de pimienta en 3 l de caldo de verduras. Escalfar el pollo durante 30 minutos a fuego lento en el caldo.

Reducir 1 litro de caldo a 1/3 a fuego lento.

Escaldar las hierbas; enfriar bruscamente con agua con hielo y mezclar con el caldo. Hacerlas puré. Suavizar el puré con un poco de mantequilla y salpimentarlo.

Cortas las papas, zanahorias, nabos, coliflor y el brócoli en la forma que desee y cocinar en el caldo.

Cortar la carne de pollo.

Freír los 4 huevos.

Servir en un plato hondo grande.

INGREDIENTES

- 1 pollo
- 4 huevos
- 200 g de hierbas (perejil, albahaca, espinaca, perifollo, estragón)
- 50 g de mantequilla

PARA EL CALDO DE VERDURAS

- 2 cebollas
- 1 puerro
- 1 tallo de apio
- Ajo, tomillo, laurel y algunos granos de pimienta

PARA LA GUARNICIÓN

- 2 papas
- 1 zanahoria
- 2 nabos
- Coliflor y brócoli

Receta: Geert Van Hecke, www.dekarmeliet.be