

# SOPA DE REPOLLO, CALABAZA Y POLLO



## INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS:

- 300 grs de calabaza
- 1 puerro
- Medio repollo
- 200 gr de pechuga de pollo
- Sal y pimienta.

## ELABORACIÓN

Cortamos el pollo y la calabaza pelada en trozos pequeños, de bocado. Cortamos en tiras finas el repollo y el picamos el puerro.

Ponemos todos los ingredientes en una cazuela y cubrimos con agua. Lo llevamos a ebullición, bajamos el fuego y dejamos cocinando a fuego medio bajo unos 30 minutos. Salpimentamos a nuestro gusto.

Se puede servir con un poco de pan tostado o queso parmesano rallado.