



Kosher para Pesach

Sorba bi Djaj (Sopa de pollo con arroz)

Preparación: 6 hora, aproximadamente

ingredientes

- 16 alas de pollo
- 3 tallos de apio y un bonche de hojas de apio, en trozos
- 125 g de arroz
- sal
- 4 vainas de cardamomo
- el jugo de ½ a 1 lima
- ½ cucharadita de cúrcuma
- 1 cucharadita de canela

preparación

Coloca las alas de pollo en una olla con 2.5 litros. Hierve y remueve la espuma. Agrega todos los ingredientes y hierva a fuego lento por 1 hora y media, o hasta que el arroz se halla ablandado tanto que le de una textura cremosa a la sopa. Saca las alas de pollo. Cuando estén lo suficientemente frías para tocar, remueve la piel y los huesos y regresa la carne a la sope. Sirve caliente.