



Caldo de pollo con “dumplings” bolitas de masa de maíz

<p><u>Ingredientes:</u></p> <p>Caldo de pollo 1 cucharada de aceite vegetal 2 zanahorias medianas 1 cebolla mediana 1 chirivía mediana 4 tazas de caldo, o 4 tazas de agua y 4 cucharaditas de caldo de pollo 1 1/2 cucharaditas de vinagre de cidra 1/4 cucharadita de pimienta negra 1/4 cucharadita de sal</p> <p>Dumplings o bolitas de masa 1/3 taza más 1 cucharada de harina blanca 2 cucharadas más 2 cucharaditas de harina de maíz 1/2 cucharadita de polvo de hornear 1/2 cucharadita de sal 1 huevo 2 cucharadas de agua</p>	<p><u>Utensilios necesarios:</u></p> <p>1 juego de tazas de medir secos 1 juego de cucharas de medir 1 olla para caldo con tapadera 1 cuchara grande metálica 1 pelador de verduras 2 tazones chicos 1 cuchara chica metálica 1 batidora de mano 1 tablero para cortar 1 cuchillo de chef</p>
---	--

Pasos:

1. Pelen y corten en rodajas finas las zanahorias, las cebollas y las chirivías.
2. En la olla para caldo calienten 1 cucharada de aceite vegetal sobre fuego mediano alto. Agreguen las rebanadas de zanahorias peladas, cebolla, y chirivía. Cocinen por 5 minutos o hasta que estén blandas.
3. Agreguen el caldo de pollo, vinagre, sal, y pimienta negra y dejen hervir. Reduzcan a fuego lento. Tapen y cocinen de 15 a 20 minutos.
4. Mientras se cocina el caldo, preparen las bolitas de harina.



5. En un tazón chico combinen la harina blanca, la harina de maíz, el polvo para hornear, y la sal.
6. En otro tazón, usen la batidora de mano y batan el huevo y el agua. Viertan la mezcla de huevo en la mezcla de harina. Revuelvan de 10 a 15 veces con una cuchara chica hasta que la mezcla esté húmeda.
7. Retiren la tapadera de la olla y coloquen suavemente cucharadas de masa sobre la sopa. Continúen hasta usar toda la masa.
8. Cubran la olla, suban el fuego a alto y vuelvan a hervir la sopa. Reduzcan el fuego a medio-bajo y cocinen por 10 minutos.

Nota: Las bolitas se expandirán mientras se cocinan. No echen un vistazo a la masa una vez que hayan subido el fuego porque el vapor y el calor que se escapan harán que las bolitas se vuelvan duras.