SUPERCOOK

SOPA DE POLLO CON CHAMPIÑONES Y DÁTILES ROJOS



Categoría: Arroces Pasta y Sopas

Creada en 2024-09-18
Cualificada por Supercook SG
Sugerida por CHONGPT48
El tiempo total de preparación: 105 Minutos

Apta para máquina:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 8 RACIONES

1.5 Kilo	pollo
8 trozos	champiñones secos
5 rebanada	Jengibre rebanado
8 trozos	Dátiles rojos
4 cucharada	Bayas de goji secas
3 Litro	agua
1 pellizco	sal
8 trozos	Dátiles negros

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu perfil de usuario.

HERRAMIENTA

Copyright 2026 by Michael Roessler



Cuchillo de mezcla (afilado)



Espátula

Copyright 2026 by Michael Roessler