

**Ingredientes** (para 2 personas):

1 muslo de pollo asado

1/2 litro de caldo de pollo

200 gr de repollo

1 zanahoria grande

1/2 bandeja de champiñones

1/2 cebolla

1 cs aceite de coco

1 cs curry

1 cp ajo en polvo

**Preparación:**

- Ponemos el aceite de coco en la cazuela que vayamos a preparar la sopa y calentamos.
- Desmigamos el pollo y reservamos.
- Picamos la cebolla pequeña, cortamos la zanahoria a rodajas finas y el repollo en tiras.
- Añadimos a la cazuela la cebolla, la zanahoria y el repollo. Sazonamos y ponemos el ajo en polvo, mezclamos bien y dejamos que se cocine durante unos 10-15 minutos. .
- Agregamos el caldo de pollo y el curry, mezclamos bien y ajustamos de sal.
- Cuando empieza a hervir añadimos el pollo y dejamos cocinar unos 20 minutos.

\* Podéis obviar el curry y poner las verduras que más os gusten.

\*\* Yo utilicé el pollo asado que me había sobrado de otro día, pero podéis utilizar una pechuga de plancha, hacerla a la plancha y desmenuzarla.

\*\*\* Si para los peques queréis poner fideos o arroz, podéis hacerlo en 1 cazuelas y no ponerle el repollo o ponerlo cortado pequeñito.