

Receta de Sopa de Fideos con Zanahorias

16 Ene 2017



Buenos días a tod@s, comenzamos esta semana que al parecer va a ser fresquita, con una receta de **Sopa de Fideos con Zanahorias** que resulta muy apropiada para calentar el estómago en los días fresquitos y además le incorporamos pollo y así quedará un exquisito plato que seguro os va a encantar.

Ingredientes

- Muslos de pollo (medio kg o más según comensales)
- Zanahorias (medio kg)
- Apio (dos tallos)
- Cebolla (una)
- Patata (una o dos)
- Perejil (una o dos ramitas)
- Sal
- Pastilla de caldo de ave (una)
- Fideos (un puñadito por persona)

Modo de Preparación

1. Preparar un caldo de pollo poniendo agua en una cacerola al fuego
2. Echar los muslos de pollo, las zanahorias en rodajas, los tallos de apio troceados, la cebolla en cuartos, la patata troceada y las ramitas de perejil
3. Cuando empiece a hervir, añadir la pastilla de caldo y sal al gusto
4. Bajar el fuego y dejar que hierva sobre una hora, apartar del fuego
5. Retirar la cebolla, el apio y el perejil y deshuesar el pollo
6. Volver a poner al fuego y cuando empiece a hervir, echar los fideos
7. Servir calentita con las rodajas de zanahoria, la patata y los trocitos de pollo y....buen provecho!!!