

## Receta de Sopa De Fideos Con Pollo Y Salsa De Soja

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como el tiempo lo tenemos bastante fresquito, para hoy os dejo esta receta que espero que os guste y caliente vuestros estómagos.

### Ingredientes

- Caldo de pollo (Un brik de litro)
- Fideos chinos (un puñadito por comensal)
- Pechuga de pollo (una pechuga troceadita)
- Ajos (dos o tres dientes machacados)
- Puerro (uno en rodajitas)
- Sal
- Aceite de oliva
- Raíz de jengibre (una) opcional
- Anís en grano
- Salsa de soja

### Modo de Preparación

1. Poner a calentar el caldo en una cacerola con un poco de anís, el jengibre y los ajos, unos diez minutos
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, freír los trocitos de pechuga con el puerro en rodajitas, echar un poquito de sal
3. Retirar del caldo el anís, el jengibre y los ajos, añadir los fideos y dejar cocinando unos minutos hasta que estén cocidos
4. Añadir el pollo con el puerro y echar un buen chorro de salsa de soja
5. Rectificar de sal si fuera necesario, servir caliente y... buen provecho!!!