



SOPA DE FIDEOS Y POLLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1 pechuga de pollo
- 1/2 cebolla
- 1 zanahoria troceada
- 1 vara de apio troceada
- 1 hoja de laurel
- 200 g de fideo
- Margarina con sal de La Villita
- 4 cdas. de perejil picado
- 2 limones

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas hoy les comparto esta rica receta de sopa de fideo con pollo.

Primero ponemos a hervir dos litros de agua la pechuga de pollo con la cebolla, la zanahoria, el apio y el laurel. Retiramos la espuma que pueda salir en el caldo y bajamos el fuego a mínimo; dejamos cocer durante 30 minutos.

En una olla sofreímos la pasta de fideo con margarina con sal La Villita (ya no es necesario agregar sal al fideo), y cuando comience a dorar agregamos el caldo colado del pollo.

Desmenuzamos el pollo y lo integramos a la sopa. Rectificamos la sazón y servimos. Recuerden acompañar la sopa con un poco de perejil, limón y si lo prefieren agreguen unos cubos de queso panela La Villita. ¡Delicioso!

 LaVillitaMX  @LaVillita