



Caldo oriental de hojas y fideos

# Caldo oriental de hojas y fideos

[Mas recetas Pastas en http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php](http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php)

## Ingredientes:

2 litros de caldo de verduras, zumo de 1 lima, 1 cucharada de jengibre rallado, 4 cebolletas cortadas en rodajas y sin tallos, 100gr. de fideos de arroz, 100gr. de champiñones en láminas, 250gr. de ensalada dulce y crujiente y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Se lleva el jengibre y el caldo de verduras a ebullición.
- 2) Se añade los fideos y los champiñones y se deja cocer 2 minutos a fuego lento.
- 3) Se agrega la ensalada y las cebolletas y se deja cocer medio minuto.
- 4) Se añade el zumo de lima, se sazona y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/caldo-oriental-de-hojas-y-fideos-174.php>