



Sopa de fideos chinos

Sopa de fideos chinos

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

Ingredientes:

100gr. de fideos para saltar, 400gr. de maíz, 2 pechugas de pollo asadas, deshuesadas, sin piel y cortadas en trozos, 1/2 litro de caldo de pollo, 2 cucharadas de cilantro picado, 2 hojas de lima kaffir picadas y 1 cucharadita de jengibre rallado.

Pasos a seguir:

- 1) Se remojan los fideos en agua hirviendo durante 4 minutos.
- 2) Se escurren, se lavan y se vuelven a escurrir.
- 3) Repartirlos en 4 recipientes.
- 4) Se lleva el caldo de pollo a ebullición con las hojas de lima, el cilantro y el jengibre.
- 5) Se añade el pollo y el maíz, se remueve y se deja 2 minutos.
- 6) Verter la mezcla sobre los fideos y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pastas/sopa-de-fideos-chinos-173.php>