



Sopa de pollo con fideos

# Sopa de pollo con fideos

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

## Ingredientes:

2 pechugas de pollo deshuesadas sin piel y cortadas en tiras finas, 85gr. de fideos al huevo, 3 cucharadas de salsa de soja, 175gr. de champiñones en rodajas, 2 puerros en tiras, 1 diente de ajo pelado y cortado en láminas, 2 zanahorias peladas y cortadas en varitas, 1 trozo de jengibre de 2.5cm pelado y rallado, agua, sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Se pone, en una cacerola, la salsa de soja y 1.3 litros de agua caliente.
- 2) Se añade el jengibre, el ajo, las zanahorias y el pollo.
- 3) Se lleva a ebullición y se deja hervir 5 minutos suavemente.
- 4) Se añaden los puerros, los fideos y los champiñones y se deja a fuego lento 4 minutos.
- 5) Sazonar y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/sopa-de-pollo-con-fideos-192.php>