



SOPA DE FIDEOS ORIENTALES CON POLLO.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 **35 Min**

Porciones:
4 Porciones



¿Qué necesitas?

- 120 Gramos de pechuga de pollo Bachoco® rebanada en tiras delgadas.
- 22 Gramos de caldo de pollo Bachoco®
- 5 Tazas de agua
- 1 Taza de espinaca cortada en tiras
- 3 Cucharadas de apio cortado en cubos
- 3 Cucharadas de zanahoria cortada en cubos
- 1/4 Taza de champiñones rebanados en tiras
- 1/2 Cucharada de jengibre finamente picado
- 3 Cucharadas de salsa de soya
- 1 Taza de fideos orientales
- 2 Cucharadas de cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto



1. Fríe la cebolla, el ajo y los champiñones por 3 minutos a fuego alto.
2. Agrega agua y caldo de pollo para llevar al hervor. Incorpora el resto de los ingredientes (excepto los fideos) y cocina a fuego lento por 20 minutos.
3. Añade los fideos y deja hervir por tres minutos. Agrega sal y pimienta al gusto.
4. Sirve en un plato y acompaña con cilantro picado.



¡A comer!



Bachoco