

Receta de Sopa De Pollo Casera

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como tenemos el tiempo bastante fresquito, para hoy os dejo una riquísima receta de sopa de pollo, espero que os guste y la preparéis para calentar un poquito vuestros estómagos.

Ingredientes

- Pollo troceado (sobre 1 kg.)
- Cebolla (una mediana)
- Zanahoria (una)
- Puerro (uno)
- Apio (una rama)
- Tomate madurito (uno)
- Sal
- Fideos (según comensales)

Modo de Preparación

1. Limpiar el pollo y lavar las verduras, ponerlas en una cacerola con dos litros de agua y un poco de sal y dejar cocer a fuego medio sobre una hora
2. Una vez cocido, sacar el pollo y las verduras y guardar el caldo
3. Desmigalar el pollo y triturar todas las verduras y añadirlas al caldo de la cocción
4. Echar los fideos y el pollo desmenuzado y dejar cocer unos diez minutos, ajustar la sal y antes de servir, exprimir medio limón
5. Servir muy caliente y... buen provecho!!!