

Sopa de pollo con fideos y patata

🕒 Preparación 25 minutos ● Total 50 minutos 2 porciones

Ingredientes

o	o
250 gramos de pechuga de pollo entera Mercadona	1 hoja de laurel, hoja (1 g)
o	o
1 unidad mediana de patata, cruda (220 g)	1 cucharada sopera de aceite de oliva, virgen (13 g)
o	o
1 unidad mediana de zanahoria, cruda (90 g)	1 cucharada de postre de sal yodada (6 g)
o	o
45 gramos de puerro(1/2 unidad), crudo	1L de agua
o	
1/2 vaso de fideos gruesos (65g)	

Método de preparación

- 1
Dorar el pollo en la sartén brevemente y reservar.
- 2
Pelar la patata y la zanahoria y cortarlas a cubos pequeños. Cortar el puerro a rodajas finas.
- 3
Calentar un poco de aceite en una cazuela y dorar el puerro unos minutos. Añadir la patata y la zanahoria y mezclar bien. Añadir el agua, la hoja de laurel y sal al gusto.
- 4
Llevar a ebullición, reducir el fuego, añadir el pollo y cocinar a fuego lento durante unos 30 minutos o hasta que las patatas y las zanahorias estén suaves.
- 5
Agregar los fideos y continuar cocinando durante unos 10 minutos más, o hasta que los fideos estén cocidos. Si queremos podemos deshilachar el pollo.
- 6
Retirar las hojas de laurel y servir caliente.