



SOPA JULIANA CON POLLO

INGREDIENTES (4 raciones)

- 200g de fideos
- 1 bolsa de verduras frescas para sopa juliana
- 1-2L de caldo de pollo (según espesor deseado)
- 1 pechuga de pollo en dados
- 1 cdta de sal

PREPARACIÓN

1. En una sartén, saltea las verduras de la bolsa con un poco de aceite hasta que estén doradas
2. En una cazuela, pon las verduras salteadas, el pollo, el caldo y la sal. Cuece a fuego medio-bajo unos 15 min
3. Añade los fideos, y cuece 2-3 min más