



Sopa de pollo con Cabello de Ángel y ensalada

Sopa de pollo con Cabello de Ángel Doria y ensalada

Ingredientes

- Un paquete de Cabello de Ángel Doria de 250gr
- 500 gramos de Pechuga de pollo
- 100 gramos de Crema de leche
- 1 cubo de Caldo de gallina
- 1 unidad grande Zanahoria
- Papas 3 unidades grandes
- 2 hoja de Laurel
- Una pizca de Color
- Sal al gusto

Preparación

1. En una olla grande que esté a fuego medio y que contenga 1 litro de agua, agregamos el caldo de gallina y dejamos hervir.
2. Picamos en cuadritos pequeños la zanahoria y la papa, y los adicionamos a la olla cuando el agua está hirviendo.
3. Cortamos la pechuga en trozos y la guardamos para más tarde.
4. Agregamos a la olla hirviendo las hojas de laurel, tapamos y cocinamos por 15 minutos o hasta que las zanahorias se ablanden.
5. Para que la sopa tenga un color más vivo agregamos una pizca de color.
6. Es hora de agregar los fideos y el pollo, bajamos el fuego, y cocinamos sin tapar de 7 a 10 minutos o hasta que los fideos y el pollo estén listos.
7. Bajamos la olla del fuego y servimos nuestra sopa de pollo con Cabello de Ángel Doria, adicionamos la crema de leche y acompañamos esta preparación con ensalada.

Acompañamiento:

Este delicioso plato lo puedes acompañar con papas criollas fritas