Gotxei



SOPAS Y CREMAS

Caldo de fideos konjac, zanahoria y pollo

20min · 1 ración

Ingredientes

- Fideos konjac
- Zanahoria
- Cebolla
- Pechuga de pollo
- Comino y curry
- Caldo de verduras

Elaboración

1. Poner el caldo a fuego alto y, cuando rompa a hervir, echar la cebolla en juliana y la zanahoria picada
2. Cuando la zanahoria empiece a ablandarse, incorporar las especias y la pechuga de pollo, y dejar 10 minutos más
3. Pasado ese tiempo, incorporar los fideos y dejar otros 10 minutos hasta que estén cocinados
4. Al emplatar, desmechar el pollo

RECOMENDACIONES

Los fideos konjac quedan con una textura final gelatinosa y casi transparente, y quedan genial en platos como este.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei