Gotxei



SOPAS Y CREMAS

Sopita pho

20min 2 raciones

Ingredientes

- Caldo de verduras
- Fideos de arroz vietnamitas
- Repollo
- Zanahoria
- Cebolla
- Pechugas de pollo
- Comino
- Cúrcuma
- Cilantro

Elaboración

1. Trocear en tiras tanto las verduras como el pollo.
2. Poner e hervir el caldo y añadir las especias y las verduras hasta que se cocinen, unos 10 minutos.
3. Agregar los fideos de arroz y las pechugas de pollo tal cual. Yo parto los fideos para que sea más fácil comerlos después con cuchara y no con palillos.
4. Pasados otros 10 minutos aproximadamente, con los fideos ya listos, apagar el fuego, retirar el pollo, desmecharlo y volverlo a añadir a nuestra sopa.
5. Servir con cilantro picadito y listo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei