

# Sopa de Pollo y Fideos

**Makes:** 6 Servings

Esta sopa de pollo estilo casero hace un plato maravilloso. Si usted tiene algunas sobras, saben incluso mejor al día siguiente.

## Ingredients

- 1 pound** pechugas de pollo descongeladas, sin hueso y sin pellejo
- 6 cups** agua
- 1/2 teaspoon** sal
- 1/4 teaspoon** pimienta negra
- 4 tablespoons** mezcla de huevo
- 2 cups** harina común

## Directions

1. Corte las pechugas de pollo y coloque en una olla grande con suficiente agua a modo de cubrirlas. Agregue sal y pimienta.
2. Ponga el pollo y el agua a hervir. Reduzca a fuego mediano y continúe cocinando durante unos 20 minutos.
3. Ponga a un lado 1/4 taza (aproximadamente 1 cucharón lleno) de caldo en un tazón grande para enfriar.
4. Para hacer los tallarines, combine la mezcla de huevo y harina en un tazón mediano. Mientras se mezcla el huevo y harina, agregue lentamente ¼ de taza de caldo enfriado hasta que se forme una masa.
5. Extienda la masa sobre una superficie limpia, seca y espolvoreada con harina. Añada más harina según sea necesario para evitar que se pegue.
6. Corte la masa en tiras de 1/2 pulgada de ancho que sean de aproximadamente 6 pulgadas de largo.
7. Suavemente coloque las tiras en la olla con el pollo. Revuelva cada 5 minutos.
8. Cocine hasta que este listo (unos 15-20 minutos a fuego



## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>287</b>	
Total Fat	4.6 g	
Protein	25 g	
Carbohydrates	34 g	
Dietary Fiber	1 g	
Saturated Fat	1.3 g	
Sodium	305 mg	

mediano).

9. Tenga cuidado! La olla puede derramarse si la tapa está bien cerrada.

## Notes

Recomendación para cocinar pollo: la temperatura interna mínima recomendada para el pollo es 165 grados F, medida con un termómetro para alimentos.