

Sopa de Pollo con Fideos

Sirve a seis

- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña - picada
- 3 dientes de ajo picados
- 3 pequeños tallos de apio – picados con unas cuantas hojas
- 3 zanahorias pequeñas - peladas y en rodajas
- 3 a 4 ramitas de tomillo fresco – retíreles las hojitas y bote los palitos
- 6 muslos de pollo sin piel ni hueso
- 6 tazas (1,5 litros) de agua
- 2 hojas de laurel
- 1 taza de fideos secos de elección (menos si usted quiere que la sopa sea menos espesa)
- ½ taza de vainitas o porotitos verdes picados (o calabacines, guisantes, brócoli o coliflor)
- Sal y pimienta
- Perejil picado para servir

Calentar el aceite en una olla y agregar la cebolla, el ajo, el tallo y las hojas de apio y las zanahorias. Rehogar durante unos minutos hasta que las verduras comiencen a ablandarse, revolviendo ocasionalmente. Añadir las hojas de tomillo y mezclar bien.

Añadir los muslos de pollo y el agua y las hojas de laurel. Lleve la olla a un hervor, cúbrala, reduzca el fuego y deje que la sopa hierva lentamente a fuego lento durante una hora aproximadamente. Descartar cualquier espuma que pueda formarse en la superficie.

Retire el pollo de la olla y córtelo en trozos. Déjelo a un lado.

Deje que la sopa se enfríe y quítele la grasa que se acumula en la parte superior. Retire las hojas de laurel. Agregar los fideos y revuelva. Si sus fideos son pequeñas seguir adelante y añadir la verdura de su elección ahora. Sin embargo, si no lo son, cocinar durante unos 10 minutos antes de añadir la verdura. Pruebe la sopa y sazone con sal y pimienta al gusto. Mezcle bien y cocine por otros 15 a 20 minutos hasta que la pasta esté cocida.

Servir y decorar con perejil picado. Disfrutar.