



SOPA DE POLLO A LA MEDITERRÁNEA

Ingredientes

- 1 Sobre de sopa de pollo con fideos MAGGI®
- 3 Tazas de agua caliente
- 1 Tableta de caldo de gallina MAGGI®
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Cebolla cortada en plumas
- 1 Pimentón rojo en tiritas finas
- 1 Ajo cortado en cuadritos
- 1 Filete de pollo cortado en cubos (1 suprema)
- Orégano y pimienta a gusto

Preparación

1.- En una cacerola, prepara la sopa de pollo con fideos MAGGI® según las indicaciones del envase pero cocina solamente 4 minutos. Añade las tres tazas de agua caliente y agrega la tableta de caldo de gallina MAGGI® previamente desmenuzada, revuelve y reserva

2.- Aparte calienta una sartén con aceite de oliva y saltea la cebolla cortada en plumas con el pimentón y ajo. Cocina durante unos segundos revolviendo de vez en cuando. Agrega el pollo cortado en cubos y cocina a fuego medio hasta cocer el pollo completamente. Condimenta con un toque de orégano y pimienta a gusto.

3.- Añade esta preparación a la cacerola y cocina durante 5 minutos hasta cocer los fideos de la sopa completamente. Una vez lista, sirve de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	79 Kcal
Proteínas:	4.0 g
Grasa Total:	3.6 g
Colesterol:	9.0 mg
H. de Carbono:	7.8 g
Fibra Dietética:	0.50 g
Sodio:	652 mg