



## SOPA DE FIDEOS

### Ingredientes para 4 comensales

- Caldo de ave 1 l.
- fideo cabellín 1 taza
- sal

### Preparación

Calentar el caldo y cuando rompa a hervir, incorporar los fideos en forma de lluvia, sazonar al gusto y cocer a fuego medio, 4-5 minutos, dependiendo del grosor y calidad de la pasta. Servir muy caliente.

El caldo se puede hacer con 2 cubitos de caldo o cociendo la carcasa de un pollo con hortalizas (zanahoria, cebolla, puerro) y hierbas aromáticas en 1,5 litros de agua, durante 45 minutos.