



Sopa Mexicana de Fideos con sabor Ranchero

Sopa Mexicana de Fideos con sabor Ranchero Doria

Ingredientes

- ½ Paquete de Fideos sabor Ranchero Doria de 250gr
- 1 Litro de Agua
- 2 Tomates Picados
- 1 Cebolla Picada
- 1 Ajo picado
- 2 Pechugas de Pollo Desmechado
- 1 lata de Maíz Zenú
- 1 Taza de Crema de Leche
- Queso Rallado al gusto
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. En una tabla, picamos la cebolla, el ajo y los tomates en cuadritos. Por otro lado cocinamos el pollo con una pizca de sal en agua y esperamos alrededor de 30 minutos para que esté. Una vez esté lo desmechamos.
2. En una olla, ponemos los vegetales a cocinar por 5 minutos, después agregamos el agua y esperamos hasta que esté hirviendo. Le agregamos sal y pimienta al gusto.
3. Después añadimos los Fideos con sabor Ranchero Doria a que se cocinen por un tiempo aproximado entre 6 y 9 minutos, revolviendo periódicamente la sopa.
4. Para hacer el arroz, ponemos las dos cucharadas de aceite vegetal en una olla y le agregamos la cebolla larga para que se cocine.
5. Una vez lo esté, agregamos las dos tazas de agua y esperamos hasta que hierba. Cuando ya haya hervido agregamos la taza de arroz y dejamos que se seque el agua, teniendo en cuenta que no puede quedar completamente seco.
6. Servimos, agregamos el pollo, el maíz tierno, la crema de leche y el queso rallado al gusto a la sopa mexicana. Acompañamos con el arroz blanco.

Acompañamiento:

Arroz blanco
1 cebolla larga
 2 cucharadas de aceite vegetal