



## SOPA ESTILO ORIENTAL

### Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 taza de poro rebanado
- 1 taza de zanahoria en juliana delgada
- 1 taza de ejotes en juliana delgada
- ½ taza de hojas de cilantro
- 6 tazas de caldo de pollo
- 4 cucharadas de salsa de soya
- 2 tazas (85 gr) de fideos chinos (de arroz)

### Procedimiento:

1. En una cacerola caliente con aceite saltea el poro, la zanahoria y los ejotes. Tapa y cocina a fuego medio por 3 minutos.
2. Agrega las hojas de cilantro, el caldo de pollo y la salsa de soya. Tapa y cocina. Cuando suelte el hervor, agrega los fideos. Tapa y cocina hasta que los fideos estén transparentes.
3. Sirve y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

20 Minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

1 / 2

