Receta de Sopa de Pollo con Fideos al Curry

21 Dic 2017

Buenos días a tod@s, para este jueves fresquito de Diciembre, os dejo una riquísima **Sopa de Pollo con Fideos al Curry**, con ella soportaréis mejor los días fresquitos de este invierno, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Sobre de sopa de pollo con fideos (uno o dos sobres
- Manzana Golden (una)
- Beicon (100grs)
- Curry (una cucharada)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar la manzana, cortar en cuadraditos pequeños
2. En una sartén con un chorrito de aceite de oliva, saltear los trocitos de manzana hasta que se doren
3. Cortar el beicon en tiritas y freír sin aceite en una sartén hasta que estén crujientes y doradas
4. Preparar la sopa como se explica en el sobre y añadir una cucharada de curry
5. Servir la sopa acompañada de unos trocitos de manzana y un poco de beicon en el centro y.....buen provecho!!!