Sopa de pollo con fideos

Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo sin piel
- 2 litros de agua
- 1 cebolla, con la piel y cortada por la mitad
- 1 diente de ajo grande cortado por la mitad
- 1 trozo de jengibre fresco de 1 cm, pelado y cortado en rodajitas
- 4 grandes de pimienta negra ligeramente majados
- 4 clavos
- 2 anises estrellados
- sal y pimienta
- 1 zanahoria pelada
- 1 tallo de apio picado
- 100 g de mazorquitas de maíz, cortadas por la mitad longitudinalmente y picadas
- 2 cebolletas en tiras finas
- 115 g de fideos de arroz seco y del tipo más fino

Preparación:

Ponga las pechugas y el agua en una cazuela y llévelas a ebullición. Reduzca la temperatura al mínimo y espuma el caldo. Incorpore la cebolla, el ajo, el jengibre, los granos de pimienta, los clavos, el anís estrellado y una pizca de sal, y déjelo todo a fuego lento 20 minutos o hasta que el pollo esté tierno y hecho por dentro. Entre tanto, ralle la zanahoria a lo largo por el lado más grueso del rallador, para obtener tiras largas y finas.

Saque el pollo, reserve 1.2 litro de caldo colado y descarte el resto de los ingredientes.

Sopa de pollo con fideos

(Puede dejar enfriar el caldo y guardarlo en el frigorífico toda la noche, para que la grasa que pueda quedar se solidifique y pueda eliminarla al día siguiente.) Vuelva a poner el caldo en la cazuela limpia, con la zanahoria, el apio, las mazorquitas y l cebolleta, y llévelo a ebullición. Hiérvalo hasta que el maíz esté tierno y a continuación añada los fideos y espere 2 minutos.

Entre tanto, pique el pollo, incorpórelo al caldo y prosiga con la cocción 1 minuto o hasta que el pollo se caliente y los fideos estén cocidos. Salpimiente al gusto.