



Entradas Sopas

## Sopa Asiática de Noodles e Frango

40 min.

Médio

Económico

4 doses

### Ingredientes

- 1 cebola
- 1 pimento vermelho
- 1 cenoura grande
- 2 dentes de alho
- 1 c. de sopa de caril
- 1/2 c. de café de pimenta caiena
- 400 ml de leite de coco
- 3 c. de sopa de óleo de coco
- 4 chávenas de Caldo de Galinha
- sal q.b.
- sumo de lima q.b.
- 1 embalagem de Noodles Maggi Fusian Pasta Oriental
- Frango
- 2 peitos de frango desfiados

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	502,0 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	21,6 g	43%*
<b>Lípidos</b>	36,2 g	52%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	23,5 g	9%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Comece por limpar o pimento de sementes e descasque a cebola, a cenoura e os alhos. Pique tudo muito bem com a ajuda de uma faca.
- 2 Leve ao lume o óleo de coco e acrescente os vegetais que entretanto foram picados. Deixe cozinhar por 5 minutos e acrescente o caril, o sal e a pimenta caiena. Cozinhe por mais 2 minutos mexendo sempre. Reserve.

- 3 Leve a cozer em bastante água temperada com sal os peitos de frango, cerca de 15 a 20 minutos após a água estar a ferver. Retire e desfie o frango. Reserve o caldo da cozedura.
- 4 Junte o leite de coco ao preparado da cebola assim como o caldo de frango. Deixe ferver.
- 5 Entretanto prepare os noodles conforme as instruções da embalagem. Escorra bem os noodles caso haja algum molho e acrescente ao preparado do leite de coco, assim como o frango desfiado.
- 6 Acrescente coentros picados e um pouco de sumo de lima. Mexa bem e sirva.