

# Sopa de pollo y judías de Mireia Nogue

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 10 '
- 4



## Modo express

1. Pelar y cortar la patata y la cebolla, trocear las judías y el puerro. Si se prefiere, el puerro se puede poner entero y usarlo sólo para dar sabor a la sopa. Añada agua hasta cubrir los ingredientes.
2. Poner todos los ingredientes en la cubeta de Chef Plus Induction y programar el menú Presión 30 min a 135º.

Cuando acabe, cancelar el programa, cortar el pollo y servir caliente.