

# Fideo con Arroz

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Sal:** c/n A gusto

**Aceite Vegetal:** c/n A gusto

**Caldo De Pollo:** 4 ta

**Fideo cambray:** 1 ta

**Aceite De Oliva:** c/n A gusto

**Arroz tipo morelos:** 1 ta

**Diente de ajo:** 3 Unidades

**Mantequilla:** 1 cda

## Tzatziki

**Hojas de Hierbabuena:** c/n A gusto

**Aceite De Oliva:** c/n A gusto

**Jocoque:** 1 ta

**Pepino:** 1/2 unidad

**Sal:** c/n A gusto

**Diente de ajo:** 2 Unidades

**Limón (jugo):** 1 unidad

## Preparación de la Receta

- En una sartén caliente con aceite de oliva y aceite vegetal sofreír ajos enteros hasta que tomen un tono dorado, retirar los ajos del aceite y reservar.
- Agregar el **arroz** al aceite y freír un poco a fuego alto hasta que este dorado. Colar y reservar.
- En la misma sartén con el mismo aceite sofreír los fideos hasta que tome un tono dorado, colar junto con el *arroz* y reservar.
- Regresar a la sartén el *arroz* junto con el fideo, agregar caldo de *pollo* y *mantequilla*, *sazonar* y dejar cocinar hasta que este bien *cocido*.
- Para el tzatziki, *pelar* el pepino, cortar por la mitad y retirar semillas, cortar en cubos pequeños, reservar en un bowl.
- Rallar muy finito el *ajo* sobre el pepino cortado, agregar sal, *jugo de limón* y hojas de *hierbabuena* cortadas finamente mezclar con un poco de aceite de oliva.
- Agregar el *jocoque* y mover hasta integrar los ingredientes.
- Servir con un poco de aceite de oliva encima.
- Servir el fideo con *arroz* acompañado del tzatziki.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/fideo-con-arroz>