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