

Fideo Seco con Chicharrón

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Fideos

Aceite de canola: 100 mililitros

Chicharrón carnudo: 200 grs

Sal: c/n

Cebolla blanca picada: 1/4 unidad

Fideos delgados: 400 grs

Guarnición

Aguacate: 1 unidad

Cebolla blanca picada: 1/4 unidad

Crema de rancho: 150 mililitros

Tortillas calientes: c/n

Chicharrón picado: 1/2 Taza

Queso Cotija: 150 mililitros

Cilantro: 1 Ramillete

Salsa

Caldo De Pollo: 500 cc

Cebolla: 1/2 unidad

Jitomate: 700 grs

Chile Guajillo: 4 Unidades

Diente de ajo: 1 unidad

Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

- Limpiar los chiles retirando las venas y las semillas y sofreír en aceite.
- Agregar el *jitomate*, el *ajo* y la *cebolla* cortados en trozos pequeños.
- Agregar caldo de *pollo* y continuar la cocción por 2 minutos.
- Licuar y reservar.
- *Dorar* en aceite los fideos y *sazonar* con sal.
- Verter la salsa y revolver.
- Tapar y bajar el fuego.

- Agregar el **chicharrón** troceado y volver a guisar tapado por unos 5 minutos más.
- Agregar *cebolla* blanca picada.
- Servir acompañado de queso cotija desmoronado, *crema*, *cebolla* picada, hojas de *cilantro*, *chicharrón* picado y *aguacate* en rebanadas.

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