Fideo Seco con Chicharrón



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Fideos

Aceite de canola: 100 miliitros
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 miliitros
Tortillas calientes: c/n
Chicharrón picado: 1/2 Taza
QUeso Cotija: 150 miliitros
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