

Fideos clásicos en dos salsas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Alas de pollo: 6 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Tomillo: 2 Ramas

Ajo: 2 Dientes

Sal: A gusto

Laurel: 2 Hojas

Clavo De Olor: 3 Unidades

Mejorana: 2 Rama

Caldo de frijol negro

Hojas De Aguacate: 3 Unidades

Chiles Chipotle: 2 Unidades

Caldo de fríjol negro: 1 L

Fideos

Fideos cambray: 200 g

Sopa de chorizo

Cebolla: 1/2 Unidad

Ajo: 1 Diente

Puré de Jitomates: 1 Taza

Chorizo: 2 Unidad

Aceite: 4 cdas.

Varios

Queso añejo rallado: 100 g

Aguacates: 1 Unidades

Crema de leche semi montada: A gusto

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua fría cocine las alas de *pollo*.
- Pele la *cebolla*, corte al medio y clave los clavos de olor en la misma
- Agregue luego al caldo de *pollo* junto con la *mejorana*, el *tomillo*, el *laurel* y los dientes de *ajo* con cáscara
- Sazone con sal
- Una vez que el caldo rompa el hervor retire la espuma que se forma en la superficie.

Fideos

- En una sartén con aceite de oliva caliente fría los fideos hasta dorarlos levemente
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Sopa de chorizo

- Pele los chorizos.
- En una olla con aceite cocine los chorizos, luego desmenúcelos y retire.
- En la misma olla donde cocino los chorizos vierta el puré de jitomates previamente colado, sazone con sal.

Caldo de frijol negro

- Coloque el caldo de *frijol* en una olla junto con las hojas de *aguacate* y lleve a hervor

Armado

- Una vez que el puré de *tomate* rompa el hervor añada 2 tazas del caldo de *pollo* previamente colado y solo la mitad de los fideos
- Tape y termine la cocción a fuego mínimo.
- Una vez que el caldo de *frijol* negro rompa el hervor añada los chiles *chipotle* y la parte restante de los fideos
- Termine la cocción a fuego mínimo durante 10 minutos aproximadamente para ambas cocciones.
- Retire las hojas de *aguacate*.
- Retire la *semilla* del *aguacate*, pele y corte en gajos.
- Sirva en un plato una porción de fideos con el caldo de *frijol* negro y una porción de fideos con caldo de *jitomate*.

Presentación

- Acompañe los fideos rojos con los chorizos y la *crema* de leche.
- Acompañe los fideos negros solo con la *crema*.
- Decore el plato con los gajos de *aguacate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fideos-clasicos-en-dos-salsas>