

# Fideos de la Abuela

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1/4 Unidad

**Comino:** c/n

**Fideo cabello de ángel:** 200 grs

**Ajo:** 1 Diente

**Tomate:** 4 Unidades

**Chile serrano:** 3 Unidades

**Agua:** 1/4 Taza

**Calabacín:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** c/n

## Preparación de la Receta

- Licuar tomates, *ajo*, *cebolla* con un chorro de agua
- Reservar.
- En una sartén con aceite *dorar* los fideos y cuando estén dorados agregar la salsa licuada reservada.
- *Condimentar* con sal, pimienta, *comino* y añadir agua caliente hasta cubrir, dejar cocinando suavemente.
- Cuando la salsa comience a *hervir* incorporar *calabacín* en cubos, chiles serranos enteros y dejar cocinar por 7 minutos.
- Servir en bols individuales.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/fideos-de-la-abuela>