elGourmet

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