



FIDEO SECO A LOS TRES CHILES

Ingredientes:

- 6 cucharadas de aceite
- 1 bolsa de fideo grueso (200 g)
- 5 jitomates, sin piel
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo mediano, pelado
- 2 chiles mulatos, desvenados y cocidos
- 2 chiles guajillo, desvenados y cocidos
- 2 chiles anchos, desvenados y cocidos
- 2 tazas de agua (500 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 1 taza de crema (250 g)
- 200 g de queso blanco, rallado

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe el fideo, cocina hasta que esté ligeramente dorado. Reserva.
2. Licúa los jitomates con la cebolla, el ajo, los chiles, el agua y el consomé incorpora el jitomate al fideo y mezcla.
3. Regresa nuevamente al fuego y deja cocinar hasta que el fideo esté cocido y absorba todo el líquido.
4. Ofrece con la crema y el queso rallado.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4