FIDEO SECO AL CHILE MORITA

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- 1 bolsa de fideo, grueso (200 g)
- 4 jitomates, partidos en cuartos
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 5 chiles morita, sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 ½ tazas de caldo de pollo (375 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- Crema, para acompañar
- Queso blanco, rallado para acompañar

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe el fideo hasta que esté ligeramente dorado, reserva.
2. Asa los jitomates con la cebolla, el ajo y los chiles licúa con el caldo de pollo y el consomé. Vierte al fideo, tapa la cacerola y cocina a fuego medio hasta que esté cocido y se haya absorbido todo el líquido.
3. Ofrece acompañando con la crema y el queso.

Tiempo de preparación:	35 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4