



FIDEO SECO CON SALCHICHAS

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 200 g de fideo, grueso
- 8 jitomates, sin semilla
- ¼ de trozo de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 tazas de caldo de pollo (500 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 6 salchichas de pavo, en rebanadas delgadas

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe el fideo hasta que dore ligeramente. Reserva.
2. Licúa los jitomates con la cebolla, el ajo, el caldo de pollo y el consomé vierte al fideo y deja cocinar a fuego medio hasta que el líquido cambie de color. Incorpora las salchichas y continúa la cocción hasta que el fideo este bien cocido y el líquido se haya evaporado.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4