

FIDEO SECO

Tradicional y deliciosa Sopa de Fideo, pero con un toque diferente. ¡Tienes que probarla!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 Personas

- 200g. de fideo n°0
- 1 chile pasilla
- Aceite vegetal
- 1 aguacate
- 3/4tza. Caldillo de jitomate
- Crema vegana
- 2 y 1/2tzas. caldo de verduras (si no tienes caldo puedes utilizar agua)
- Sal

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

un poco de aceite vegetal a una sartén ya caliente y vaciamos un paquete de fideos de 200 gr del número cero. Movemos constantemente hasta que esté dorado.

$\frac{3}{4}$ de taza de caldillo de jitomate y mezclamos. Agregamos 2 $\frac{1}{2}$ tazas de caldo de verduras (Si no lo tienen puede ser agua). Mezclamos y dejamos a que hierva.

hervir probamos de sal y agregamos al gusto. Esperamos a que se evapore todo el líquido. Apagamos el fuego.

una sartén ya caliente, agregamos aceite vegetal. Agregamos un chile pasilla (previamente desvenado, sin semilla y partido en 4 partes) Dejamos que doren por todos lados durante 2 minutos. Apagamos el fuego.

el fideo adornando con 2 trozos de chile pasilla sofrito, una rebanada de aguacate y un poco de queso y crema vegana.

Ver video