Receta de Fideos a La Cazuela

06 Mar 2024

Buenos días a tod@s, empezamos la última semana de este mes de Mayo, para hoy lunes os dejo una receta muy rica que gustará a toda la familia y quedaréis encantados con su rico sabor.

Ingredientes

- Fideos gruesos (300grs o más según comensales)
- Costillas de cerdo troceadas (unos 400grs)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Cebolla (una)
- Tomate triturado (dos o tres cucharadas)
- Perejil
- Pimienta
- Sal
- Aceite de oliva
- Laurel

Modo de Preparación

1. En una cacerola al fuego echar un poco de aceite de oliva
2. Refreír las costillas troceaditas
3. Cuando estén bien doradas, echar la cebolla, los ajos y el perejil, todo bien picado
4. Añadir el tomate y un poco de sal y pimienta negra y dejar que se refría el tomate
5. Echar una o dos hojas de laurel y un litro de agua aproximadamente y dejar cocer unos quince minutos a fuego medio
6. Añadir los fideos y dejar hervir hasta que estén blandos, si fuera necesario echar más agua y una pastilla de avecrem
7. Servir calientes y....buen provecho!!!!