

FIDEOS A LA CAZUELA



Ingredientes para 6 personas

- 250 gramos de Costillas de cerdo
- 150 gramos de Butifarra o salchicha
- 300 gramos de Fideos tipo perla
- 1 Cebolla
- 1 diente de Ajo
- 2 Tomates maduros
- Caldo
- 1 pizca de Sal y de pimienta
- 5 cucharadas de Aceite de oliva
- 150 gramos de Pimiento rojo

Preparación

- 1) Salpimentar la costilla de cerdo. En una cazuela dorar las costillas de cerdo y la butifarra con aceite de oliva. Cuando estén los trozos bien dorados y asados retirar y reservar.
- 2) En la misma cazuela, dorar la cebolla, añadir el pimiento y seguir sofriendo hasta que esté dorado. Añadir el ajo y sofreír unos 5-10 minutos mas
- 3) Incorporar el tomate rallado salpimentar ligeramente y dejar reducir el agua del tomate hasta que se concentren los sabores.
- 4) Añadir de nuevo a la cazuela la costilla de cerdo y la butifarra que habíamos reservado y remover
- 5) Añadir los fideos y remover para que absorba bien los sabores.
- 6) Agregar caldo o agua hirviendo. Para calcular la cantidad necesaria de líquido hay un truco que nunca falla. Medir en una taza o bol la cantidad de fideos que se van a emplear, el mismo volumen que ocupan los fideos es el volumen de agua que necesitamos; es decir si ponemos una taza de fideos, necesitaremos una taza de caldo o agua.
- 7) Cocerlos a fuego fuerte el tiempo que pone el fabricante en el paquete.
- 8) Servir como plato único con ensalada o gazpacho.

Valor nutricional (por ración)

Valor energético: 402,00 Kcal.; Proteínas: 14,60 g; Hidratos de carbono: 40,16 g; Grasas: 20,31 g;

Comentario

Añadir si se desea una picada de ajo, perejil, azafrán y almendras cuando queden un par de minutos para terminar la cocción de los fideos a la cazuela, remover y servir.