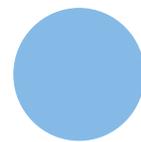


Fideos a la cazuela



Plato completo



Ingredientes para dos personas



2 ajos



2 salchichas finas



75 g de guisantes congelados



160 g de fideos gordos



1 cebolla



2 cucharadas soperas de tomate frito



1 jarra de caldo de pollo



1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen



1 cucharilla de sal



Utensilios



Tabla de corte



Cuchillo de cocina



Cuchara de madera



Cazuela



Elaboración

1

Pelo los ajos y la cebolla y los pico bien finos con un cuchillo. Corto las salchichas a trozos grandes.



2



Fuego medio
10 minutos

En una cazuela con una cucharada de aceite de oliva, doro la cebolla, los ajos y la salchicha 10 minutos a fuego medio removiendo con la cuchara de madera.



3



Fuego medio
Con tapa
20 minutos

Añado las dos cucharadas de tomate frito, los guisantes y los fideos y lo cubro con el caldo de pollo. Lo pongo a punto de sal y lo dejo cocer 20 minutos a fuego medio tapado. Una vez cocido lo dejo reposar 5 minutos y lo sirvo.



Consejos del chef

Puedo poner una ramita de romero mientras se cuecen los fideos para darles sabor y luego servirlos con una cucharadita de alioli por encima.



Al acabar de cocinar reviso que he apagado el fuego y desenchufado todo aquello que he utilizado.

