

## FIDEO SECO

### Ingredientes:

- 200 gms de fideo
- 1 C de aceite vegetal
- 2 Tomates huaje rojo
- ¼ parte de una cebolla chica
- 1 diente de ajo
- 1 c de comino molido
- 2 c de consomé de pollo Knorr ó Sal al gusto
- 1 ½ tazas de Agua

### Para decorar:

- 100 gms de Chorizo
- 50 gms de Queso Cotija
- 3 ramas de Perejil
- ¼ de taza de Crema

### Preparación:

1. Se calienta un sartén con el aceite. Se agrega el fideo y se dora, moviendo constantemente hasta que tome un color tostado claro.
2. En el vaso de la licuadora se añaden los tomates, la cebolla y el ajo. Se muele junto con el agua hasta que quede una salsa tersa.
3. Se vacía esta salsa colando sobre el fideo. Se le añade el comino, el consomé ó la sal. Se deja cocinar a lumbre mediana, tapado hasta que se absorbe el agua y la pasta esté cocida.
4. El chorizo se cocina en un sartén hasta que quede bien dorado.
5. El queso se desbarata hasta que quede en trozos pequeños. Las hojas del perejil se cortan en trozos.

6. Para servirse se vacía el fideo en un platón y se decora con el chorizo, el queso, la crema y el perejil.

