

SOPA DE FIDEO

Ingredientes:

- 1 Cucharada de Aceite vegetal
- 1 bolsa de Fideo de 220 gms
- 350 gms de Tomate huaje rojo
- ¼ parte de una cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharita de comino molido
- ½ cucharita de sal
- 3 ramas de cilantro
- 2 Cucharadas de consomé de pollo en polvo

Preparación:

1. En una olla se calienta el aceite, se agregan los fideos y se tuestan a que tomen color dorado. En la licuadora se muelen los tomates, la cebolla y el ajo hasta lograr una salsa tersa. Se vacía la salsa sobre los fideos y se deja dorar unos minutos para cocer la salsa. Se añade 2 litros de agua, el comino, la sal, el consomé de pollo en polvo, las ramas de cilantro y se deja hervir durante 10 minutos hasta que suavice la pasta.
2. Se sirve el fideo acompañado de limones y salsa de chile al gusto.