Fideos en caldo de tomate

Tiempo de preparación: 90 min.
Dificultad: Media

Ingredientes (2 personas)

- **Ingredientes**
  - Jugo de tomate 750ml 100 ml
  - Aceite de oliva virgen extra c. s.
  - Agua 1⁄2 l
  - Cebolla ½
  - Fideos 80 gr
  - Guindilla c. s.
  - Jengibre 30 gr
  - Lima 1
  - Perejil c. s.
  - Sal y pimienta c. s.
  - Zanahoria 1

Para esta receta hemos usado:

Preparación

1. Empezar preparando el caldo con la cebolla, la zanahoria, el jengibre, la guindilla fresca en rodajas, media lima, perejil, sal y pimienta.
2. Cocer durante 1 hora en infusión a fuego bajo.
3. Filtrar bien el caldo y añadir el ***Pomì jugo de tomate***. Mientras tanto, cocer los fideos en agua salada hirviendo.
4. Escurrir los fideos en un bol, verter el caldo aromatizado y terminar añadiendo los ingredientes frescos.