

Fideos en caldo de tomate



Tiempo de preparación: 90 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (2 personas)

- Jugo de tomate 750ml 100 ml
- **Ingredientes**
 - Aceite de oliva virgen extra c. s.
 - Agua 1/2 l
 - Cebolla 1/2
 - 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.