

## 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 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.