

Fideos en caldo de tomate

Tempo di preparazione: 90 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

- 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



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.

For this recipe we used:

Salsa de Tomate 100 ml

