XEF DE CASA



PLATOS PRINCIPALES

Fideos a la cassola ahumados

30min · 4 raciones · 866 kcal

Ingredientes

- Costillas de cerdo
- Salchichas
- Fideos nº2
- Champiñones
- Cebolla
- Pimiento verde
- Zanahoria
- Tomate frito
- Caldo de pollo (hecho con carcasas)
- Cúrcuma
- Pimienta negra
- Azafrán
- Romero
- AOVE

Elaboración

1. En AOVE sellamos bien las costillas y las salchichas.
2. En ese mismo jugo doramos los fideos y los retiramos.
3. Añadimos las verduras y las pochamos bien con el tomate.
4. Volvemos a poner las carnes y los fideos.
5. Cocinamos 10 minutos.
6. Añadimos el caldo de pollo y cocemos otros 10 minutos.
7. Reposo 5 minutos.

TOQUE FINAL (OPCIONAL)

8. Pon una rama de romero por encima.
9. Sopletéala.
10. Tapa la cazuela.

POR RACIÓN — **34 g** Proteínas · **47 g** Grasas · **77 g** Hidratos · **5,4 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa