Fideuà de alcachofas y morcilla de Burgos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Maria Gallén



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1/2 de morcilla de Burgos
- 4 o 5 de alcachofas
- 1 cebolla
- 3 cucharadas de tomate triturado
- 300 gr de fideo cabellín
- caldo de pollo

Preparación:

Paso 1

Cortamos la 1/2 morcilla en rodajas y la freímos pelada y enharinada para que no se nos deshaga; una vez frita la retiramos en un plato para añadirla al final

Paso 2

A continuación freímos las alcachofas seguido de la cebolla (troceada o rallada como más os guste) y por último añadimos el tomate triturado. Cuando ya tenemos este sofrito listo ponemos los fideos finos y les damos un par de vueltas con el sofrito.

Paso 3

Cubrimos con caldo de pollo y lo dejamos cocer unos 10 minutos hasta que se consuma el caldo; finalmente ponemos las morcillas encima y a comer!