

FIDEOS A LA CAZUELA CON PALOMETA



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** mailo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio



Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 GR de FIDEOS
- 250 GR de PALOMETA
- 2 DIENTES de AJO
- 4 CUCHARADAS de TOMATE TRITURADO
- 1 CEBOLLA
- 1 HOJA de LAUREL
- 1 PIMIENTA
- 1 RAMITA de PEREJIL
- SAL
- 4 CUCHARADAS de ACEITE DE OLIVA

Preparación:

Paso 1

PELA LA CEBOLLA Y LOS AJOS Y PICALOS, LAVA EL PEREJIL Y PICALO TAMBIEN LIMPIA LA PALOMETA LAVALA SECALA Y CORTALA EN DADOS SALPIMENTALA Y SALTEALA EN EL ACEITE, RETIRALA Y EN EL MISMO ACEITE REHOGA LA CEBOLLA HASTA QUE ESTE TRASPARENTE

Paso 2

AÑADE LOS AJOS Y EL PEREJIL Y CUECE 2 MINUTOS, AGREGA EL TOMATE SALPIMIENTA Y REHOGA TODO JUNTO 5 MINUTOS REMOVIENDO CON CUCHARA DE MADERA

Paso 3

INCORPORA LOS FIDEOS Y REHOGALOS UNOS 5 MINUTOS VIERTES 1 LITRO DE AGUA CON LA HOJA DE LAUREL LAVADA Y SAZONA DEJA COCER DURANTE 12 MINUTOS MAS

Paso 4

CUANDO FALTE 5 MINUTOS PARA ACABAR LA COCCION AÑADE DE NUEVO LA PALOMETA REPARTE LA MEZCLA EN 4 PLATOS O CUENCOS Y SIRVELO