

Fideo seco a los Tres Chiles



Platillo Sabio
PROFECO



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO

PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR

INGREDIENTES

- 1 paquete de fideo del núm. 2
- 2 jitomates partidos en cuartos
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 chile ancho, 1 chile pasilla y 1 chile guajillo (hidratados en agua caliente, sin semillas ni rabo)
- 1 tz de caldo de pollo
- 1 pizca de comino
- Aceite
- Sal y pimienta
- Queso ranchero
- Crema ácida

PROCEDIMIENTO

- 1 Calienta aceite en una cacerola, vacía el fideo y mueve hasta que dore. Retíralo y colócalo en un tazón con papel absorbente.
- 2 Licúa el jitomate con la cebolla, el ajo, los chiles, la pizca de comino, la pimienta, la sal y el caldo de pollo.
- 3 En una cacerola a fuego alto vacía la salsa y déjala hervir de 5 a 8 minutos.
- 4 Agrega el fideo, mezcla, baja la flama, tapa y deja cocinar por 10 minutos.
- 5 Sirve con crema ácida y queso ranchero.

Fideo seco a los Tres Chiles



**Chef
Alejandra
Maldonado**

Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de **YouTube PROFECO**™

<https://www.youtube.com/@profecotv>



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO

PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR