

Receta de Fideos Con Magro Y Gambas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que es muy muy fácil de preparar y resulta riquísima para una comida familiar o con amigos.

Ingredientes

- Carne magra de cerdo (unos 400grs)
- Gambas (seis u ocho)
- Fideos gruesos (unos 250grs)
- Caldo de cocido (mejor casero)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego con un poco de aceite de oliva y freír el magro troceado en tacos pequeños
 2. Cuando la carne esté bien dorada, añadir las gambas y darlo unas vueltas
 3. Añadir los fideos y el caldo caliente, que los cubra bien
 4. Si fuera necesario añadir más caldo, que este sea caliente, ajustar la sal
 5. Dejar cocer hasta que los fideos queden al dente ybuen provecho!!!
-