

Receta de Fideos con Costillas de Cerdo

12 Jun 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una estupenda receta muy rica y contundente, se trata de unos **Fideos con Costillas de Cerdo**, resulta un plato muy rico y además muy asequible para todos los bolsillos, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Fideos gruesos nº5 (500grs)
- Costillas de cerdo troceadas (500grs)
- Tomate natural triturado (un bote de 200grs)
- Cebollas medianas (dos)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Pimiento verde (uno)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Salpimentar las costillas
2. Poner una cacerola al fuego con un poco de aceite y dorar las costillas por todos los lados, sacar y reservar
3. Picar las cebollas y los ajos en trocitos pequeños y echar a la cacerola donde se han frito las costillas, dejar rehogar a fuego medio unos minutos
4. Añadir el pimiento en trocitos pequeños y refreír unos minutos, después echar el tomate y dejar que se vaya haciendo hasta que pierda el agua y nos quede espesito
5. Cuando el sofrito esté listo, añadir los fideos y remover para que se mezclen los sabores, cubrir con agua caliente o caldo de verduras y ajustar la sal
6. Subir el fuego y dejar que hiervan unos siete u ocho minutos
7. Antes de que termine la cocción, añadir las costillas y dejar cocinando unos minutos más, añadir agua y sal si fuera necesario y un poco de colorante
8. Al tiempo de servir podéis espolvorear con un poco de perejil picado
9. Servir calientes o templados según vuestro gusto y...buen provecho!!!