

Sopa de fideos secos con tomatillo

Escanea para una receta interactiva



**GREATER
CHICAGO**
- FOOD -
DEPOSITORY.

Sirve: 4

Prep: 30 minutos | Cocinar: 60 minutos

INGREDIENTES

- 6 tomatillos medianos, sin cáscaras y cortados en cubos
- 1/4 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- 6 cucharaditas aceite para cocinar
- 8 onzas pasta, cortada en trozos de 1 pulgada
- 2 1/2 tazas caldo de pollo o verduras
- Sal y pimienta al gusto

PREPERACIÓN

1. Coloque los tomatillos y la cebolla en una bandeja de hornear recubiertas ligeramente con aceite vegetal y asar por unos 15 minutos.
2. Licua los tomatillos, la cebolla y un diente de ajo.
3. En una sartén a fuego medio agregue 2 cucharaditas de aceite y la pasta seca. Cuando los fideos estén dorados, remover de la sartén y poner al lado.
4. Aumenta el fuego a medio-alto y agregue las 2 cucharaditas restantes de aceite a la sartén. Cuando este caliente, agregue la salsa de tomatillo y 1/2 cucharadita de sal. Cocine solo un minuto, permitiendo que un poco de líquido se evapore.
5. Añadir la pasta de nuevo a la sartén y mezclar con la salsa de tomatillo. Cocine hasta que haya absorbido el líquido restante.
6. Ahora, agregue el caldo. Una vez que empiece a hervir, reduzca a fuego lento. Cocine durante unos 15 minutos, hasta que el caldo se absorba .
7. Sirva en platos hondos individuales con queso, aguacate, cilantro o carne cocido como chorizo o pollo.



Información Nutricional

Porción: 1/4 de receta

Calorías	452
Grasa Total	26 g
Grasa Saturada	3 g
Colesterol	0 mg
Sodio	201 mg
Carbohidratos	48 g
Fibra	4 g
Azúcares	5 g
Proteína	13 g

Fuente de receta: Adaptado de
*Melt: The Art of Macaroni
and Cheese*