



Fideos con Carne

Fideos Doria con Carne

Ingredientes

- 1 paquete de Fideos Doria de 250 gramos.
- 400 gramos de Carne de res
- 2 unidades de pimentón verde
- 1 Cebolla grande
- 1 Tomate
- 2 unidades de diente de ajo
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 Cubo de caldo de res
- 1 Pizca de color en polvo
- Sal al gusto

Preparación

1. En una olla a fuego medio adicionamos 1 litro de agua y dejamos disolver el cubo de caldo de res. Tomamos los ajos y los aplastamos con la parte plana del cuchillo para pelarlos más fácilmente y picarlos.
2. Los pimentones los partimos en cuadros de aproximadamente 2cm y cortamos la cebolla en pequeños cubos.
3. A continuación tomamos el tomate y lo cortamos a la mitad. Con la ayuda de una cuchara extraemos las semillas y con un cuchillo lo partimos en cuadritos.
4. En una gran sartén con poco aceite, agregamos el ajo y sal al gusto. Esperamos a que el ajo se sofría o dore.
5. Añadimos la cebolla picada. 2 minutos más tarde adicionamos los cuadritos de pimentón.
6. Mezclamos bien con la ayuda de una cuchara de palo y cuando la cebolla se vea transparente traemos el tomate a la sartén. Tomamos nuestros cortes de res y les quitamos la grasa si es necesario.
7. Luego los partimos en cubos de aproximadamente 3 cm y los agregamos a la sartén. Al cabo de 6 minutos, vertemos el caldo de res, bajamos un poco el fuego y tapamos la sartén.
8. Dejamos cocinar por 20 minutos más o hasta que se evapore casi por completo el líquido.
9. Mientras tanto cocinamos los Fideos Doria de 6 a 9 minutos en abundante agua hirviendo, es decir 1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta.

10. Cuando los fideos estén suaves, los pasamos por agua fría y escurrimos bien, ya podemos servir nuestros Fideos Doria acompañados de la carne.
11. Las Pastas Doria te ayudan a la buena nutrición de toda tu familia.

Acompañamiento:

Una ensalada fresca sería un buen complemento a este delicioso plato.