



FIDEO SECO LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 32 minutos

INGREDIENTES

- 1 1/2 cucharadas de margarina La Villita, sin sal
- 1 paquete de Pasta de fideo
- 4 jitomates cortados en cuartos
- 1/4 de cebolla
- 1 diente de Ajo
- 1 cubo de concentrado de tomate con pollo
- 1/2 cucharadita de sal con cebolla en polvo
- 2 tazas de agua
- 2 pack de queso panela La Villita
- Crema ácida al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta receta es muy fácil y rápida de preparar, ¡anímate a cocinarla hoy mismo.

Ponemos a calentar la margarina y freímos el fideo hasta que esté dorado. Licuamos el jitomate con la cebolla, el ajo, el concentrado de tomate con pollo, la sal con cebolla y el agua. Colamos sobre el fideo frito, mezclamos, tapamos y cocinamos a fuego medio durante 10 minutos o hasta que el fideo esté cocido.

Añadimos el queso panela La Villita en cubos con un poco de crema. ¡Servimos y disfrutamos!

Podemos agregar un poco de aguacate para decorar y darle un toque extra.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita