



NIDITO DE FIDEO SECO

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- Margarina sin sal La Villita
- Frijoles negros
- Fideo
- Jitomate
- Cebolla
- Chipotle
- Ajo
- Queso fresco La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

En la licuadora agregamos 4 jitomates, $\frac{1}{4}$ de cebolla, 1 diente de ajo, sal y chiles chipotles al gusto. Licuamos perfectamente y reservamos.

En una olla caliente agregamos media barrita de margarina sin sal La Villita, agregamos el fideo y doramos durante unos minutos, hasta que la pasta esté de un color café claro. En cuanto lo veamos así, agregamos la salsa de jitomate que está en la licuadora y dejamos que se cueza unos minutos.

Si es necesario agregamos un poco de agua ($\frac{1}{2}$ taza) hasta que el fideo esté al dente. Servimos una cama de frijoles y encima de eso una cucharada de fideo seco. Agregamos queso desmoronado La Villita y cilantro picado.