



<https://www.mepillasquisando.com>



## FIDEUÁ DE POLLO



### INGREDIENTES:

- 1/2 Pollo.
- 1 Cebolla picada muy fina.
- 1 Pimiento verde picado muy fino.
- 3 Tomates maduros y rallados.
- 3 Dientes de Ajo picados muy finos.
- 350 gr de fideos finos (cabello de Ángel).
- 2 Cucharadas de pimentón dulce.
- Sal y pimienta negra
- 4 cucharas de aceite de oliva.
- 1 1/2 Litros de Caldo de Carne.

### ELABORACIÓN:

Preferentemente en una paellera pondremos un poco de aceite y marearemos los fideos, dándoles un color tostado pero cuidando que no se quemen. Los retiramos bien escurridos y reservamos. Sofreímos la cebolla, el ajo, el pimiento y la sal. A continuación incorporamos el tomate y el pimentón. Retiramos y reservamos. Mareamos el pollo. Incorporamos todo lo reservado (los fideos no) y le echamos el caldo caliente y que cueza a fuego lento. Comprobamos de sal y rectificamos si fuera necesario. Cuando esté hirviendo incorporamos los fideos, continuamos con la cocción hasta que los fideos estén en su punto. Apagamos el fuego y cubrimos la paellera con papel de aluminio y dejamos reposar 5 minutos. Al retirar el papel aluminio veremos que los fideos se pusieron de punta. (Curioso verdad).

<https://www.mepillasquisando.com>