



Fideos secos con mariscos en salsa de pasilla

Categoría: Plato Fuerte, Mariscos, Pasta, Vegetales

Si eres fan de los fideos, prepárate para comerlos como nunca antes.



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de Aceite
- 2 tazas de Fideo
- 1 1/2 tazas de Salsa de Chile Pasilla Doña Chonita®
- Sal al gusto
- 1 taza de Camarón pacotilla
- 1 taza de Surimi
- 1 taza de Almejas
- 1 1/2 tazas de Chícharos y Zanahorias La Costeña®
- 1 taza de Agua
- 1 pieza de Aguacate



Preparación

1. En una olla grande calentar el aceite y freír el fideo hasta dorar.
2. Agregar la salsa de pasilla, mezclar, sazonar con sal al gusto, continuar con los camarones, el surimi, las almejas.
3. Drenar los chícharos y zanahorias, agregar a los fideos, mezclar. Agregar el agua, mezclar y tapar.
4. Cocinar por 15 minutos.
5. Servir con rebanadas de aguacate y decorar con cilantro picado.