



Rosca de fideos secos al chipotle

Categoría: Entrada, Chiles, Vegetales, Puré y Catsup

Deléitate con esta exquisita rosca de fideos secos al chipotle. Te encantará.



Preparación
50 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 1/2 cdas de Aceite
- 1 taza de Fideos secos
- 160 g de Puré de Tomate Sazonado La Costeña®
- 4 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 120 g de Elote Dorado La Costeña®
- 40 g de Queso mozzarella
- 60 mls de Crema ácida



Preparación

1. En una olla grande calentar el aceite y freír el fideo hasta dorar, agregar el puré de tomate, mezclar. Agregar el chipotle, el agua, sazonar con sal y pimienta al gusto, agregar el elote y mezclar.
2. Tapar y cocinar por 15 minutos o hasta que seque todo el líquido.
3. Colocar todo el fideo en un molde para rosca, compactar muy bien, desmoldar sobre una charola para horno, distribuir el queso mozzarella por toda la rosca y hornear a 180°C por 15 minutos. Retirar del horno.
4. Cortar y servir acompañado de crema.