

FIDEO SECO

czyli suchy makaron

To jedno z podstawowych dań kuchni meksykańskiej, które większości kojarzy się z dzieciństwem i mamą krzątającą się w kuchni.

Jest szybkie i łatwe a dzieciaki (nie tylko w Meksyku) je uwielbiają.

Podaje się na ciepło od razu po przygotowaniu, ale na zimno smakuje tak samo dobrze.



SKŁADNIKI:

- 200 g makaronu (nitki lub połamane spaghetti)
- 300 g sosu pomidorowego
- 4 łyżki oleju
- 400 ml wywaru (warzywnego lub mięsnego)
- 2 szczypty soli
- 1 łyżka chipotle (opcjonalnie)
- 1 łyżka startego sera do posypania (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

Do garnka wlewamy olej i wsypujemy makaron.

Rozgrzewamy palnik (połowa skali) i podsmażamy składniki ciągle mieszając.

Kiedy makaron zrobi się złotobrązowy wlewamy sos pomidorowy i mieszając podsmażamy całość przez kilka chwil, aż zacznie skwierczeć.

Następnie wlewamy wywar (warzywny lub mięsny) i nastawiamy palnik na większą moc (ale nie maksymalną).

Potrawę doprowadzamy do wrzenia cały czas mieszając. To bardzo ważne, gdyż łatwo jest ją przypalić.

Smażymy do momentu, kiedy cały wywar się wchłonie, a po przejechaniu łyżką po dnie garnka zostanie puste miejsce i makaron nie wróci na środek.

Fideo Seco jest gotowe.

Smacznego!