

# SOPA DE FIDEO CON CHILE GUAJILLO



## INGREDIENTES

- 3 jitomates
- 2 chiles guajillos, desvenado y remojado
- 2 dientes de ajo
- 1/3 cebollas
- 4 cucharadas de aceite vegetal
- 200 gramos de fideo, #2 (una bolsa)
- sal al gusto
- 5 tazas de caldo de pollo
- cilantro fresco al gusto, para decorar
- aguacate al gusto, para acompañar
- chile guajillo al gusto, cortado en aros

- limón al gusto, para acompañar

## **PREPARACIÓN**

1. Licúa los jitomates con el chile guajillo, los dientes de ajo y la cebolla.
2. Calienta el aceite a fuego bajo, fríe el fideo y cocina hasta que este ligeramente dorado, vierte la preparación anterior, sazona con sal, cocina por 5 min.
3. Agrega el caldo de pollo y cocina a fuego bajo por 20 minutos o bien hasta que los fideos estén cocidos.
4. Sirve caliente en un plato hondo acompañado de láminas de aguacate, cilantro, limón y chile guajillo en aros.