



Fideua de pollo

Ingredientes para 3 personas:

- 1 pechuga de pollo
- 1 trozo de chorizo
- 1-2 salchichas
- 4 lonchas de bacon
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 1 vaso de macarrones pequeños
- 1 vaso y 1/2 de caldo
- 1 rama de tomillo

Corta el pimiento en tiras finas, pica la cebolla y el ajo. Corta en trozos pequeños el pollo, chorizo, salchichas y bacon.

Empezamos a hacer el sofrito con un poco de aceite a fuego medio, la cebolla y el bacon.

Enseguida añade las tiras de pimiento.

A mi me gusta el pimiento súper hecho, así que lo dejo a fuego suave unos 40 minutos.

Si a ti te gusta menos hecho puedes hacerlo menos tiempo.

Cuando tengas el pimiento en el punto que a ti te gusta, añade las carnes. Rehoga bien.

Incorpora el ajo picado, la salsa de tomate y la rama de romero.

Añade la pasta, mezcla bien con el resto de los ingredientes.

Añade el caldo caliente y deja que hierva hasta que la pasta esté en su punto.

Dependerá del tipo de pasta que utilices, a mi estos macarrones me han llevado 10 minutos (en el paquete ponía que se hacían en 8).

Ten en cuenta que siempre tardarán un poco más que si cocieras la pasta con mucha agua y regula el calor para que cuando vayan estando en su punto el caldo se haya reducido y no



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

quede ensopado.

Sirve inmediatamente.