

Ingredientes

Fideos gruesos: 250g

Costilla de cerdo: 250g

Cebolla: 1

Caldo de pollo: 600ml

Sal

Aceite

Longaniza: 200g

Ajo: 5 dientes

Tomate rallado: 150g

Perejil fresco

Pimienta

Instrucciones

- En una cazuela con aceite abundante, sellar la longaniza cortada en trozos de bocado y la costilla salpimentada
- Retirar el aceite excedente de la cazuela (se usará más adelante)
- Añadir 3 dientes de ajo picados y remover durante 1 min
- Poner la cebolla picada y cocinar hasta que transparente
- Añadir el tomate rallado y cocinar hasta que evapore el agua (unos 15 min)
- Echar el caldo hasta justo cubrir todo (unos 500 ml) y cocinar 25 mins a fuego muy suave y tapado
- Por otro lado, tostar los fideos en una olla o sartén a fuego medio con el aceite reservado anteriormente
- Añadir a la olla los fideos junto al resto del caldo y cocinar hasta que estén cocidos
- En un mortero, machacar los 2 dientes de ajo restantes con una pizca de sal junto a un puñado de perejil y añadir aceite para emulsionar
- Apagar el fuego de la olla, integrar el majado y dejar reposar 5 min antes de servir