1. Preparación de agua: Llena una olla grande con agua y ponla a hervir a fuego alto. Añade una pizca de sal al agua si lo deseas para darle sabor a los fideos.
2. Agregar los fideos: Una vez que el agua esté hirviendo, agrega los fideos a la olla. Asegúrate de removerlos para que no se peguen entre sí.
3. Cocción de los fideos: Sigue cocinando los fideos según las instrucciones del paquete o hasta que estén cocidos pero aún tengan un poco de firmeza. Este tiempo suele ser de unos 8-10 minutos, pero puede variar dependiendo del tipo de fideos.
4. Probar la cocción: Prueba un fideo para asegurarte de que esté cocido a tu gusto. Si está listo, retira la olla del fuego.
5. Escurrir los fideos: Colocar un colador grande sobre la pileta y vierte los fideos en él para escurrir el agua.
6. Enjuagar (opcional): Algunas personas optan por enjuagar los fideos con agua fría para detener el proceso de cocción y evitar que se peguen. Sin embargo, esto no es necesario si vas a servir los fideos inmediatamente.
7. Servir los fideos: Una vez escurridos, los fideos están listos para servir. Puedes agregarles salsa, verduras salteadas, carne, etc.