

Fideos con Rúcula, Queso y Tomate



Título de la Receta:

Fideos con Rúcula, Queso y Tomate

Ingredientes de la Receta:

- **Fideos (pasta)**: 250 gramos
- **Rúcula fresca**: 100 gramos
- **Queso parmesano**: 50 gramos (rallado)
- **Tomates cherry**: 200 gramos (cortados a la mitad)
- **Ajo**: 2 dientes (picados finamente)
- **Aceite de oliva extra virgen**: 3 cucharadas
- **Sal**: al gusto
- **Pimienta negra**: al gusto
- **Hojas de albahaca fresca**: 10 hojas (opcional para decorar)

Lista de Instrucciones para la receta:

1. **Preparación de Ingredientes**:

- Lava la rúcula y los tomates cherry. Corta los tomates cherry por la mitad.
- Ralla el queso parmesano si no lo tienes rallado.
- Pica finamente los dientes de ajo.
- Lava las hojas de albahaca si decides usarlas para decorar.

2. **Cocción de los Fideos**:

- Llena una olla grande con agua y añade una cucharada de sal.
- Lleva el agua a ebullición y añade los fideos.
- Cocina los fideos según las instrucciones del paquete, generalmente entre 8-10 minutos, hasta que estén al dente.
 - Una vez cocidos, escurre los fideos y reservalos. Guarda un poco del agua de cocción, aproximadamente una taza, por si es necesario para la salsa.

3. ****Preparación de la Salsa****:

- En una sartén grande, calienta el aceite de oliva a fuego medio.
- Añade el ajo picado y sofríe durante 1-2 minutos o hasta que esté fragante y ligeramente dorado.
- Añade los tomates cherry cortados y cocina durante unos 3-4 minutos, moviéndolos ocasionalmente, hasta que empiecen a ablandarse.

4. ****Mezcla de Fideos con Ingredientes Frescos****:

- Reduce el fuego y añade los fideos cocidos a la sartén con los tomates y el ajo.
- Añade la rúcula fresca y mezcla bien hasta que se marchite ligeramente.
- Si la mezcla está demasiado seca, añade un poco del agua de cocción de los fideos que reservaste.

5. ****Añadir el Queso****:

- Retira la sartén del fuego y añade el queso parmesano rallado.
- Mezcla bien para que se distribuya uniformemente.

6. ****Sazonar y Servir****:

- Sazona con sal y pimienta negra al gusto.
- Sirve los fideos en platos individuales.
- Decora con algunas hojas de albahaca fresca si deseas.

7. ****Disfrutar****:

- Sirve caliente y disfruta de este delicioso y fresco plato de fideos con rúcula, queso y tomate.

¡Buen provecho!