Receta de Fideos con Champiñón y Huevo Escalfado

13 Nov 2015

Buenos días a tod@s, esta receta que os dejo hoy es una de las más ricas recetas de pasta y verdura, espero que os guste y preparéis en casa este rico plato de **Fideos con Champiñones** que seguro gustará a todos vuestros comensales.

Ingredientes

- Fideos (unos 400grs para cuatro personas)
- Champiñones (500grs)
- Huevos (cuatro o cinco)
- Cebolleta (una)
- Ajos (8/10 dientes)
- Pimiento verde (uno)
- Caldo de pollo (un litro)
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Pimentón dulce
- Sal
- Perejil

Modo de Preparación

1. Picar la cebolleta, los ajos y el pimiento verde y ponerlos a dorar en una cacerola con un poco de aceite de oliva, dejar a fuego medio
2. Limpiar los champiñones y cortarlos en láminas, echarlos a la cacerola y dejar a fuego suave unos diez o quince minutos
3. En una sartén con unas gotas de aceite, tostar los fideos en pequeñas porciones, después echarlos con la verdura y mezclar
4. Echar el caldo y dejar hasta que empiece a hervir
5. Poner el horno a 220º e introducir la cacerola, dejar unos diez minutos
6. En un cazo con agua hirviendo, echar un chorrito de vinagre y cascar los huevos, dejar que se escalfen unos cuatro minutos, después retirarlos y reservar en una fuente
7. Separar la clara de otro huevo y poner la yema en un bol, añadirle un poco de pimentón dulce, un poquito de aceite y mezclar
8. Servir los fideos acompañados del huevo escalfado y rociado con la mezcla de la yema con pimentón y.....buen provecho!!!