

Receta de Fideos Al Ajillo Con Choco

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica y sencilla receta, seguro que gustará mucho a tod@s l@s amantes de la pasta alimenticia.

Ingredientes

- Fideos medianos o gruesos (un puñadito por comensal)
- Choco o calamares (medio o un kg)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Pimiento rojo (uno o dos)
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar y limpiar el choco o calamares y partirlo en trocitos pequeños
2. En una cacerola con agua y sal, cocer los fideos dejándolos al dente
3. Picar los pimientos en trocitos, los ajos y el perejil
4. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír los chocos o calamares
5. Cuando estén hechos, añadir los ajos y el perejil, dejar unos minutos rehogándose y añadir los fideos ya cocidos y escurridos, remover y mezclar
6. Servir calientes y... buen provecho!!!