

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

## **PASTAS**

### **FIDEOS ESTILO MEXICANO CON TOMATES Y AGUACATE**

#### *INGREDIENTES:*

- 2 Aguacates mexicanos bien maduros
- 1 Lata (14-1/2 onzas) de tomates en su jugo con jalapeños pelados y cortados en cubos
- 1 Lata (14 onzas) de caldo de pollo listo para servir
- 8 Onzas de fideos finos, tipo cabello de ángel (medio paquete de una libra)

#### *PREPARACION:*

Corta los aguacates a lo largo por el medio, retira el carozo con un cuchillo, saca la pulpa con una cuchara, pícala en cubos y déjala a un lado.

En una cacerola grande, coloca los tomates, el caldo de pollo y una taza de agua, hágala hervir.

Agrégle los fideos, cocíalos aproximadamente 5 minutos, hasta que estén a punto, retíralos del fuego.

Mézclalos con el resto del aguacate.