



## Sopa de Fideo Mexicana

La sopa de fideo es una de las recetas de sopa más tradicionales en México, y generalmente es parte de la comida del medio día en los hogares mexicanos y en pequeños restaurantes familiares llamados "Fondas".

4.54 from 43 votes

Course: Sopas Cuisine: Mexicana Prep Time: 15 minutes Cook Time: 16 minutes Total Time: 31 minutes Servings: 4  
Calories: 268kcal Author: Mely Martínez - México en mi Cocina

### Ingredients

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 200 gramos de pasta de fideos (Un paquete si es la marca La Moderna)
- 300 gramos de jitomates asados
- 1 diente de ajo grande o 2 dientes pequeños
- ½ taza de cebolla blanca picada
- 6 tazas de caldo de pollo o vegetales\*
- Sal y pimienta al gusto

### PARA SERVIR:

- Queso Fresco Mexicano desmenuzado y aguacate en cubitos.

### Instructions

1. Coloca los jitomates, el ajo y la cebolla asados en tu licuadora. Procesa hasta que tengas una mezcla suave. Cuela esta mezcla usando un colador en un recipiente y reserve. Algunas personas pasan la salsa de tomate por el colador, eso es al gusto personal tuyo y de como te gusta tu sopa de fideo.
2. Calienta el aceite en una cacerola grande a fuego medio bajo y agrega el fideo. Fríe los fideos ligeramente, revolviendo a menudo, hasta que tengan un color dorado claro, 3-4 minutos.
3. Vierta la mezcla de jitomate en la cacerola y cocina durante 1 minuto aproximadamente. Agrega el caldo de pollo (o agua mezclada con el consomé de pollo en polvo). Lleva a ebullición, luego reduce la temperatura a media-baja y cubra la cacerola. Cocina a fuego lento hasta que los fideos estén suaves, aproximadamente 8 minutos. Sazona con sal y pimienta al gusto.
4. Para servir, divide la sopa de fideo en tazones y adorna con Queso Fresco y aguacate en cubitos.

### Notes

- Si quieres hacer la sopa de fideo sin caldo de pollo, sustituye el caldo de pollo por agua y 4 cucharaditas de consomé en polvo.

### Nutrition

Calorías: 268kcal | Carbohidratos: 42g | Proteína: 7g | Grasa: 9g | Grasa Saturada: 6g | Sodio: 2028mg | Potasio: 492mg | Fibra: 2g | Azúcar: 3g | Vitamina A: 632IU | Vitamina C: 37mg | Calcio: 35mg | Hierro: 1mg

