



Bistec de hígado y arroz tigre con fideos Doria



Ingredientes

- 1 paquete de Fideos Doria de 250gr
- 500 gr de hígado de res picado
- 2 cebollas cabezonas blancas picadas en rodajas
 - 3 ajos picados
- 4 tomates chonto en rodajas
 - 4 hojas de tomillo fresco
 - 4 hojas de laurel fresco
 - Una pizca de color rojo
 - sal al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Fideos Doria de 6 a 9 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos una cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
2. En una sartén sofreímos la cebolla, el tomillo, el laurel y el ajo. Cuando empiecen a dorar adicionamos el tomate en rodajas, el comino, el color y la sal.
3. Dejamos cocinar durante unos 10 minutos más e incorporamos al hígado y lo dejamos cocinar a fuego lento por 10 minutos aproximadamente.
4. Cuando esté listo el hígado, lo mezclamos con los fideos.
5. Podemos decorar con un poco de cilantro picado.

