

Vegetable Noodle Soup

Ingredients

8 oz of fideo noodles (durum wheat)
1 medium onion
4-6 stalks of celery
2 large carrots, peeled
3 tbsp olive oil

Sauce

3 c of vegetable stock
3-5 roma tomatoes, roasted
1/2 half medium onion
3 -5 garlic cloves
salt and pepper, to taste

Directions:

- 1) On high heat, roast tomatoes and 1/2 medium onion directly on the flame (or 400–450°F in the oven for 10 - 15 minutes) until everything is slightly charred.
- 2) Once your tomato and onion are roasted, blend it with 3 cups of vegetable stock and garlic. Julienne cut onion, celery and carrots.
- 3) Heat up a saute pan on medium-high heat. Add 3 tbsp of olive oil and heat it until temperature.
- 4) Throw in your fideo noodles until they are slightly toasted. Add your julienned onion, celery and carrots with the fideos until fully incorporated.
- 5) Pour your tomato and vegetable sauce into the fideo and vegetable mixture. Once it starts bubbling, reduce heat to medium-low heat.
- 6) Cook noodles until desired tenderness. Season with salt and pepper. Serve!

Sopa de Fideo con Verduras

Ingredientes

8 oz de fideos (trigo duro)
1 cebolla mediana
4-6 tallos de apio
2 zanahorias grandes, peladas
3 cucharadas de aceite de oliva

Salsa

3 tazas de caldo de verduras
3-5 tomates roma, asados
1/2 cebolla mediana
3-5 dientes de ajo
sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

- 1) A fuego alto, asa los tomates y 1/2 cebolla mediana directamente sobre la llama (o a 400–450°F en el horno durante 10 a 15 minutos) hasta que todo esté ligeramente carbonizado.
- 2) Una vez que el tomate y la cebolla estén asados, mézclalos con 3 tazas de caldo de verduras y ajo. Corta la cebolla, el apio y las zanahorias en juliana.
- 3) Calienta un sartén a fuego medio-alto. Agrega 3 cucharadas de aceite de oliva y caliéntalo hasta que alcance la temperatura adecuada.
- 4) Agrega los fideos hasta que estén ligeramente tostados. Agrega la cebolla, el apio y las zanahorias en juliana con los fideos hasta que se incorporen por completo.
- 5) Derrama la salsa de tomate y verduras en la mezcla de fideos y verduras. Una vez que comience a burbujear, reduce el fuego a medio-bajo.
- 6) Cocina los fideos hasta que tengan la suavidad deseada. Sazona con sal y pimienta. ¡Sirve!