



CAZUELA DE FIDEOS CON COSTILLAS Y LOMO DE ORZA

Es una comida fácil de hacer, rápida, por si no tenemos mucho tiempo, es de fácil digestión y rica en hidratos de carbono.

Ingredientes:

- Costillas y lomo de orza
- Cebolla
- Pimiento verde
- Tomate
- Pimentón
- Pimientos rojos asados
- Ajos
- Perejil
- Limón
- Azafrán en hebra o Condimento amarillo
- Vino blanco
- Longaniza (opcional)
- Fideos de cazuela (50 gr. Por comensal estará bien)



Elaboración:

Sacamos de la orza las tajadas que le vamos a echar al guiso, normalmente una por persona, entre lomo y costilla, claro que esto dependerá de varios factores entre ellos el tamaño de las tajadas. Las ponemos a calentar en una cacerola con la intención de que desprendan la grasa. Una vez conseguido esto, sacamos las tajadas en un plato y apartamos el exceso de grasa si lo hubiera. En esta misma cacerola, con la grasa que hemos creído conveniente dejar, hacemos un refrito de cebolla, pimiento y tomate, al que añadimos las tajadas que ya hemos deshuesado y cortado en trozos, un poco de pimentón, mojamos con un buen chorreón de vino blanco, cuando hierva, alargamos con agua, algo más de medio litro por persona y cuando hierve de nuevo rectificamos de sal y ponemos los fideos, un puñado por persona, más o menos 50 gramos. Mientras, aparte preparamos un majado con mortero o turmi que lleve ajo crudo y frito, perejil, zumo de limón y azafrán en hebra, este majado lo añadiremos al mismo tiempo que los pimientos rojos asados y cortados en tiras unos momentos antes de apartar el guiso del fuego, porque os recuerdo el refrán que dice *“Ajo hervido, Ajo perdido”*.

Esta cazuela, se puede, por supuesto enriquecer con unas patatas, alcachofas que añadiríamos después del refrito, unas habas verdes e incluso, porque no, con unas almejas y unas gambitas peladas, siempre que sea para que nos guste más.