



**TIEMPO DE ELABORACIÓN: 60 minutos**

**INGREDIENTES (Para 4 personas)**

- 1/2 kg de costillejas.
- 1 pimiento rojo.
- 1/8 kg de bajocas (judias verdes).
- 2 alcanciles (alcachofas).
- 1 patata (tamaño huevo).
- 1 tomate mediano.
- 1/8 l de aceite de oliva.
- Sal.
- Azafran.
- 1 litro de agua.
- 1/4 kg de aletria gorda (fideos).

**ELABORACIÓN:**

Se limpian las verduras y se trocean, también las costillejas. En una sartén se frie el aceite, se le ponen las costillejas, las bajocas, los alcanciles, la patata y por último el tomate rallado, una vez frito se le pone el agua, la sal y el azafran. Se deja hervir durante 1/2 hora. Cuando todo este cocido se le pone un poco más de agua y se le añade la aletria. Se deja cocer durante 10 minutos. Debe quedar un poco caldoso.

**DIFICULTAD: MEDIA**

**SUGERENCIAS:**

La aletria no debe ser tipo espagueti, sino la que hay cortada, sirve también la de fidegua.