

Será por recetas



Fideuá

Pescados, Pastas, Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- 4 cigalas
- 500 g de fideos gruesos
- Azafrán
- 1 tomate maduro
- ½ Kg de gambas
- 1 cabeza de ajo
- Sal
- 250 g de rape
- Aceite
- 1 cebollita

Elaboración

En una paellera o cazuela de fondo ancho, poner medio vaso de aceite y sofreír en él la cebollita y la cabeza de ajo entera.

Cuando se empiecen a dorar, añadir el tomate cortado en trozos hasta que se desmigue.

Ahora sofreír también el rape limpio de espinas y cortado en cuadraditos.

Añadir 5 vasos de agua y cuando rompa a hervir echar los fideos, la sal, el azafrán desleído y adornar con los mariscos.

Dejar hervir hasta que desaparezca el agua y servir caliente.



Autor receta de Fideuá

Pedrito

 54 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 16/08/2012