CAZUELA DE FIDEOS.

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Caro

Descripción:

ESTÁ BUENÍSIMO CON CUALQUIER PESCADO AZUL, Y SE LE PUEDEN AÑADIR GAMBAS.

Ingredientes para 8 personas :

- 1/2 K de CABALLA
- 100 GR. de HARINA
- ACEITE PARA FREÍR
- 1 UNIDAD de CABOLLA GRANDE
- 2 UNIDADES de PIMIENTOS MEDIANOS
- 2 UNIDADES de TOMATES
- 250 GR. de HABAS
- 2 UNIDADES de ALCACHOFAS
- 6 DIENTES GORDOS de AJOS
- 7 GRANOS de PIMIENTOA EN GRANO
- 1 HOJA de LAUREL
- SAL
- 1 Y 1/2 L. de FUMET
- 250 GR. de ALMEJAS
- 1/2 VASO de VINO BLANCO
- ACEITE OLIVA
- 2 UNIDADES de PATATAS GRANDES
- 250 GR. de CHOPO LIMPIO EN DADOS
- 1 UNIDAD de LIMÓN
- 200 GR. de FIDEOS DEL 0´4
- 1 CUCHARITA de COLORANTE ALIMENTICIO
- 1 PIZCA de AZAFRÁN EN HEBRAS

Preparación:

Paso 1

POR UN LADO CORTAMOS LA CABALLA LIMPIA EN RODAJAS, LA PASAMOS POR HARINA Y LA FREIMOS EN ABUNDANTE ACEITE BIEN CALIENTE. RESERVAMOS. PONEMOS LAS ALMEJAS CON EL VINO AL FUEGO Y CUANDO COMIENCEN A ABRIRSE RETIMOS DEL FUEGO, SACAMOS LAS MOLLITAS Y

COLAMOS EL JUGO PARA AÑADÍRSELO AL FUMET. RESERVAMOS.

Paso 2

LAVAMOS EL RESTO DE INGREDIENTES. LIMPIAMOS LAS ALCACHOFAS, LAS CORTAMOS EN MITADES Y RESERVAMOS EN AGUA CON LIMÓN. CORTAMOS EL RESTO DE INGREDIENTES MENOS LAS PATATAS EN CUADRADITOS Y LAS PATATAS EN CASCOTES.

Paso 3

EN UNA OLLITA O CAZUELA, AÑADIMOS UN CHORRITO DEL ACEITE DE FREÍR EL PESCADO, Y AÑADIMOS LA CEBOLLA, EL PIMIENTO Y EL AJO Y LO PONEMOS AL FUEGO 5 MINUTOS. INCORPORAMOS ENTONCES EL CHOPO, LAS ALCACHOFAS Y LAS HABAS Y LE DAMOS UNAS VUELTECITAS OTROS 7 U 8 MINUTOS. AÑADIMOS LOS GRANOS DE PIMIENTA, UNA PIZCA DE SAL Y EL LAUREL Y CON ELLO EL TOMATE Y DEJAMOS 5 MINUTOS. VERTEMOS EL FUMET CON EL JUGO DE LAS ALMEJAS (SI NO SE CUBRE DEL TODO AÑADIR AGUA), Y COCEMOS Y DEJAMOS UNOS 15 0 20 MINUTOS.

Paso 4

AÑADIMOS LAS PATATAS Y EL COLORANTE Y AZAFRÁN EN HEBRAS Y DEJAMOS COCER 12 MINUTOS. AÑADIMOS EL PESCADO Y LAS ALMEJAS Y COCEMOS 5 MINUTOS MÁS. AÑADIMOS AHORA LOS FIDEOS HASTA QUE ESTÉN TIERNOS, RECTIFICAMOS DE SAL Y LISTO.