

**Creador:** antonia ferrer



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 paquete de fideos tipo perla
- 1 Cebolla pequeña, cortada en cuadraditos
- 1 diente de ajo
- 1 pimiento verde
- 1 tomate maduro
- 1 sepia
- mejillones y almejas al gusto
- cigalas o gambas al gusto
- 1 hoja de laurel

**Preparación:**

## Paso 1

En una cazuela de barro ponemos aceite a calentar y añadimos el diente de ajo aplastado con un golpe, añadimos la sepia troceada y dejamos que tome color, añadimos la cebolla, una vez pochada añadimos el pimiento verde cortado en cuadraditos y una vez pochado añadimos el tomate rallado y la hoja de laurel. Cuando el sofrito tenga un bonito color dorado añadimos agua que tendremos hirviendo y lo dejamos 10 ó 15 minutos hervir todo junto, lo salpebramos y añadimos los fideos. 5 minutos antes de acabar la cocción añadimos las almejas, mejillones y las gambas para que en un momento estén hechas y no se nos pasen. Sírvelo enseguida para que el fideo este en su punto.