

## Fideos con marisquete



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- Para el caldo:
  - Raspas de pescado
  - 1 trozo de cebolla
  - 2 zanahorias
  - 2 hojas de laurel
  - Sal y pimienta
  - Para los fideos:
  - 250 g de fideos gordos
  - 250 g de chirlas
  - 250 g de gambas
  - 1 diente de ajo
  - 1 dl de tomate triturado
  - 3 hebras de azafrán
  - 10 g de pimentón
  - 50 ml de aceite de oliva
- 

## Preparación:

### Paso 1

Dejar las chirlas en agua y sal 2 horas antes de utilizarlas. Pelar las gambas. Poner a cocer las cáscaras y las cabezas de las gambas, las espaldas de pescado, la cebolla y la zanahoria. Salpimentar. Pasados 20 minutos colar el caldo de pescado y mantenerlo caliente. Freír el ajo en una sartén con un fondo de aceite. Sacar y poner en un mortero. Añadir el ajo, el pimentón y majar todo el conjunto. Volver a poner la misma sartén en el fuego, añadir el tomate y sofreír durante 3 minutos. Incorporar los fideos, el majado del mortero y el caldo. Seguir la cocción hasta que los fideos estén al dente. Lavar, escurrir e incorporar las chirlas con las gambas unos minutos antes de terminar la cocción. Cuando las chirlas se abran, apartar del fuego y tapar con un paño, dejar reposar.