

FIDEOS A LA CAZUELA



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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Ahh



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 esten hechas y no se nos pasen. Sírvelo enseguida para que el fideo este en su punto.