Fideua con Costillas

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** tania Segura



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

El truco de esta receta:
Las costillas que os las den de las puntas donde hay mas carne y esta mas tierna

Descripción:

La fideuá1 (pronunciación dialectal de la palabra valenciana fideuada -gran cantidad de fideos-)2 es un plato marinero originario de las costas de la Comunidad Valenciana que se elabora de forma parecida a la paella. Sus ingredientes principales son: fideos de pasta (normalmente, de tipo hueco), pescado (pescado de roca, rape, sepia, calamar) y mariscos (galeras, gambas, cigalas). En esto es similar al arroz a banda, pero sustituyendo el arroz por los fideos. Se adereza, principalmente, con limón.

Ingredientes para 4 personas :

- 400gr de costillar de cerdo
- aceite
- 1 cebolla,
- 1 pimiento rojo
- 100gr de guisantes
- 120gr de tomate triturado
- 700 ml de caldo de carne
- sal
- azafrán
- 300gr de fideos gruesos

Preparación:

Paso 1

Pelamos y lavamos la cebolla,cortamos en cuadrillos pequeños junto con el ajo,y el pimiento.Rehogamos.Añadimos la carne,rehogamos hasta que tome color y por último agregamos el tomate, junto con los guisantes y rectificamos de sal. Si se quiere le ponemos un chorrito de salsa de soja. Mezclamos todo muy bien. Ahora echamos los fideos,el azafrán y el caldo, añadiendo un poco más de agua para que quede

jugosa, y no seca. Eso lo iremos viendo a medida que se va cociendo. Controlamos de sal y en 20 minutos estará listo.