

# Fideos con almejas



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Moskar Mendez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 400 g fideos
- 400 g almejas limpias
- 1 taza de caldo de cocer las almejas
- Caldo de Marisco
- 12 láminas de queso Idiazábal
- 1 cebolla mediana
- 1 pimiento morrón
- 2 tomates maduros
- Ajo Perejil Laurel
- -Aceite de oliva Sal Cebollino picado

## Preparación:

### Paso 1

Hacer un refrito con el aceite, la cebolla, los ajos, el pimiento, los tomates y el perejil todo muy picadito. Rehogar también los fideos. Añadir el caldo de cocer las almejas y dejar hervir. Dar un golpe de horno de 4 minutos. Al final, echar las almejas y un poco de azafrán, rectificar de sal y servir caliente con las láminas de queso.