Fideos con almejas

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Cobra



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 morron
- 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.