

# Fideos con almejas



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

**Creador:** Penny **Recetizador:** Tere



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 kilo de Almejas
- 1 manojo de Cebolletas
- Pimiento rojo
- 300 gr de Fideos gruesos
- Aceite
- 1 litro de Caldo de pescado
- Sal
- Pimienta
- Ajo
- Azafrán o colorante

## Preparación:

## **Paso 1**

*Limpiar las almejas de arenilla dejándolos en agua con una buena cantidad de sal durante mínimo media hora. Preparar un sofrito con los pimientos, cebolletas y ajo picados menudos. Una vez pochado, añadir el caldo y dejar cocer a fuego lento 15 minutos.*

## **Paso 2**

*Incorporar los fideos y las almejas con una pizca de azafran. Dejar cocer a fuego lento 20 min removiendo de vez en cuando.*