

Fideos con almejas



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

Creador: Penny **Recetizador:** Emma I. Alejand



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.