Fideuá de bacalao

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** CarmenGar



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Dos o tres trozos de bacalao
- 1 pimiento verde
- 2 tomates pequeños
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- Azafrán
- Perejil
- Aceite de oliva
- Fumet de pescado
- Sal

Preparación:

Paso 1

Se pone en una olla aceite para sofreír los lomos o migas de bacalao a fuego medio. Cuando estén doraditos se sacan con cuidado y se reservan. A continuación y en la misma olla hacer un refrito con el pimiento, la cebolla, 2 dientes de ajo enteros y el tomate picado, una vez hecho (a fuego lento) se coge y se pasa por la batidora junto al fumet correspondiente a la cantidad de fideos que se vaya echar (2 porciones de caldo por una de fideos). Se echa ajo machacado y perejil, la pastilla de caldo de pescado, el azafrán y los trozos de bacalao desmenuzados. Se deja cocer todo junto a medio fuego para que no consuma mucho caldo. Se echan los fideos y a los 20

minutos se dejan reposar antes de servir.