

Fideos con marisquete



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mari Belmonte C



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para el caldo:
 - Raspas de pescado
 - 1 trozo de cebolla
 - 2 zanahorias
 - 2 hojas de laurel
 - Sal y pimienta
 - Para los fideos:
 - 250 g de fideos gordos
 - 250 g de chirlas
 - 250 g de gambas
 - 1 diente de ajo
 - 1 dl de tomate triturado
 - 3 hebras de azafrán
 - 10 g de pimentón
 - 50 ml de aceite de oliva
-

Preparación:

Paso 1

Dejar las chirlas en agua y sal 2 horas antes de utilizarlas. Pelar las gambas. Poner a cocer las cáscaras y las cabezas de las gambas, las espinas de pescado, la cebolla y la zanahoria. Salpimentar. Pasados 20 minutos colar el caldo de pescado y mantenerlo caliente. Freír el ajo en una sartén con un fondo de aceite. Sacar y poner en un mortero. Añadir el ajo, el pimentón y majar todo el conjunto. Volver a poner la misma sartén en el fuego, añadir el tomate y sofreír durante 3 minutos. Incorporar los fideos, el majado del mortero y el caldo. Seguir la cocción hasta que los fideos estén al dente. Lavar, escurrir e incorporar las chirlas con las gambas unos minutos antes de terminar la cocción. Cuando las chirlas se abran, apartar del fuego y tapar con un paño, dejar reposar.