Fideuá de verduras

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

Creador: Toñi Hernández **Recetizador:** Ahh



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

El truco de esta receta:
Sustituir la pastilla de caldo concentrado por uno casero.

Descripción:

Lo bueno de este plato, es que lo podéis hacer cualquier día del año, con las verduras de temporada.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Berenjena
- 1 Calabacín
- 6 Champiñones
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento rojo
- 100 gr. de Tomate triturado
- 300 gr. de Fideos para fideuá
- 1 pastilla de Caldo concentrado de ave o verduras
- 100ml. de Aceite de oliva
- 900ml. de Agua

Preparación:

Paso 1

Pelar el pimiento y trocearlo, picar la cebolla. En una cazuela poner el aceite y pochar la cebolla un poco ,añadir el pimiento y dejar unos minutos más, mientras cortamos y pelamos el calabacín y la berenjena y lo agregamos a la cazuela, removemos. Añadimos los champiñones limpios y troceados, dejamos rehogar unos minutos más y por último incorporamos el tomate triturado y una pizca de sal y dejamos que sofría todo a fuego lento.

Paso 2

Agregamos el agua, el colorante ,la pastilla de caldo concentrado y rectificamos de sal,cuando hierva añadimos los fideos, removemos y cuando vuelva a hervir bajamos el fuego. El tiempo de cocción dependerá de los fideos que se utilicen.aproximadamente 15 minutos.