# FIDEUA

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

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Segundo plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 GR de FIDEOS
- 4 CIGALAS
- 400 GR de CALAMARES
- 12 ALMEJAS
- 1 PEQUEÑA de CEBOLLA
- 4 CUCHARADAS de TOMATE FRITO
- 1 DIENTE de AJO
- 1 RAMITA de PEREJIL
- 1 1/2 L de CALDO DE PESCADO
- 1 ACEITE
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA

## Preparación:

### Paso 1

CALIENTA 4 CUCHARADAS DE ACEITE EN UNA CAZUELA DE BARRO Y REHOGA DURANTE 2 MINUTOS LAS CIGALAS Y LAS GAMBAS RETIRALAS Y AÑADEEL CALAMAR CORTADOS EN AROS Y LA CEBOLLA PICADITA

### *Paso 2*

**CUECE DURANTE 8 MINUTOS E INCORPORA EL DIENTE DE AJO PICADO Y EL TOMATE FRITO CUECE 5 MINUTOS MAS AGREGA LOS FIDEOS**

### *Paso 3*

**CUBRE CON EL CALDO DE PESCADO CALIENTE SALPIMIENTA Y DEJA COCER 4 MINUTOS AGREGA LAS ALMEJAS LAS GAMBAS Y LAS CIGALAS Y CUECE 4 MINUTOS MAS ESPOLVOREA CON ABUNDANTE PEREJIL PICADO Y SIRVE ENSEGUIDA**