

4 Personas

Ingredientes:

400 g fideos del 2
800 g caldo
5 dientes de ajo
2 cebollas
2 sepias
2 nyoras
4 tomates maduros rallados
1/2 Kg mejillones
12 gambones

Marca

Hacemos la marca y reservamos. Para hacer la marca:

Ponemos las nyoras en agua templada.

Sofreir ajos y luego cebolla al 8. Cuando estén casi doradas, echar sal y pimienta.

Añadir sepia, brandy y las nyoras trituradas en su agua y lo dejamos rehogar un rato hasta que se seque un poco.

Añadir tomate rallado, poner al 7 hasta que se haya concentrado.

Fideua

Hervimos los mejillones.

En la paella al 7: marcamos las gambas, sacamos y pelamos. Ponemos la marca y el caldo y dejamos que se ligue un rato. Añadimos los fideos 15 minutos y luego 5 minutos al horno.

From:

<http://wiki.legido.com/> - **Legido Wiki**

Permanent link:

<http://wiki.legido.com/doku.php?id=recetas:fideua>

Last update: **2022/09/17 19:52**

