Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Fideuá de marisco

4 raciones · 609 kcal

Ingredientes

- Fideo n3 SOS
- **1** Choco
- **250gr** de gambas
- **250gr** de almejas
- **3** Ajos en brunoise
- **1** Cebolla morada pequeña en brunoise
- **1** Pimiento verde en brunoise
- **1/2** Pimiento rojo en brunoise
- **1** Puerro en brunoise
- **1** Tomate triturado
- **1** pellizco de hebras de azafrán
- Aove
- Sal

Elaboración

1. Pelamos las gambas, con los cuerpos y un chorrito de aove sofreímos, incorporamos agua y hacemos un fumet.
2. Tostamos los fideos con un chorrito aove en la cacerola, retiramos y reservamos.
3. Cortamos el choco en dados pequeños, salteamos en la misma cacerola, retiramos y reservamos.
4. Añadimos más aove e incorporamos la cebolla, pimiento verde, rojo, ajo y puerro, pochamos y agregamos el tomate.
5. Una vez reduzca el tomate, añadimos el azafrán, salteamos e incorporamos las almejas, tapamos hasta que abran todas.
6. Añadimos el choco, los fideos, el caldo y dejamos cocinar.
7. Cuando le falten 5 minutos, incorporamos las gambas terminamos de cocinar y listo para disfrutar.

POR RACIÓN	36 g Proteínas	15 g Grasas	81 g Hidratos	5,7 g Fibra

Hecho con CookNest