Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Fideuà de cabezada de cerdo y chorizo

15min · 4 raciones · 820 kcal

Ingredientes

- Fideos del 3
- **1/2kg** de cabezada de cerdo
- **1/2** chorizo dulce o picante en rodajas
- **1/2** pimiento rojo en brunoise
- **1** pimiento verde en brunoise
- **1/2** cebolla en brunoise
- **1** puerro en brunoise
- **3 dientes** de ajo en brunoise
- **2** tomates de perra rallados
- **1** chorrito de vino blanco
- **1,5l** de agua o caldo
- Azafrán en hebras
- Sal
- Pimienta
- Aove

Elaboración

1. En una cacerola baja ponemos un chorrito de aove a fuego medio, tostamos los fideos y reservamos.
2. Añadimos un poco más de aove y a fuego medio pochamos los ajos, puerro, cebolla, pimiento verde y rojo.
3. En otra sartén con un chorrito de aove a fuego medio-alto sellamos la cabezada con sal y pimienta y por último un chorrito de vino blanco hasta que reduzca, retiramos, reservamos y añadimos el chorizo, salteamos, retiramos y reservamos.
4. Añadimos el azafrán a las verduras ya pochadas, salteamos, incorporamos el tomate y cuando reduzca un poco ponemos los fideos, la cabezada, el chorizo y el agua, cocinamos unos 12-15 min y listo para disfrutar.

POR RACIÓN | **48 g** Proteínas | **30 g** Grasas | **89 g** Hidratos | **5,8 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya