

PLATOS PRINCIPALES

Fideuá de marisco

1h · 4 raciones · 575 kcal

Ingredientes

- Fumet de pescado
- Dos puñados de fideos por persona
- 2 lomos de rape
- 400 gramos de gambas
- 1 puerro
- 2 ajos
- 1 tomate triturado
- 1/2 vaso de vino tinto de buena calidad
- Aove
- Pimentón dulce
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	40 g
Grasas	13 g
Hidratos	70 g
Fibra	3,9 g

Elaboración

1. Tostar los fideos con un poco de aceite en la sartén para que queden doraditos
2. Echar el caldo y los fideos y cocinar unos 7 minutos, según el grosor de los fideos

RECOMENDACIONES

El fumet de pescado de Mercadona está buenísimo y muy conseguido, aunque también se puede hacer en casa con las cabezas de las gambas, rodaballo y verduras como zanahorias, cebolla y tomate.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta