

Una receta de fideuá

Ingredientes:

- Allioli si quieres
- 400 g de fideo fino
- Calamares o sepia
- Gambas
- **1** Cebolla
- **1** diente de ajo
- 2 Tomates maduros
- Un poco de aceite
- 1 litro de caldo de pescado

Preparación:

1. Corta la cebolla y el ajo en trocitos.
2. Fríe los trocitos de cebolla y ajo en la sartén hasta que tengo un color doradito y los retiras de la sartén.
3. Raya el tomate y se retira en un plato.
4. Se ponen los fideos en una sartén bastante grande y los fríes hasta que estén doraditos. Los retiras en un plato.
5. Se corta la sepia o los calamares y se fríe.
6. Cuando la sepia esté lista hechas la cebolla, el ajo, el tomate, los fideos y el caldo.
7. Se deja hervir durante 10 minutos
8. Si queda muy seca se añade un poco más de caldo.
9. Cuando queden 2 minutos de los 10 se añaden las gambas.
10. Una vez pasado los 10 minutos se deja reposar 5 minutos
11. **Y YA ESTÁ LISTA TU FIDEUÁ**

Pt: No tenemos la foto pero sí que lo hemos hecho

PAULA T. 5º PRIMARIA