

FIDEUÀ



INGREDIENTES: (Para 4 personas)

- 500 gr. de fideos (100 gr. de pasta /persona)
- ½ kg de pescado de roca (250 gr. de caldo)
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 1 cabeza de ajo
- 250 gr. de aceite
- 1 huevo



ELABORACIÓN:

1. Hacemos un caldo con pescado de roca. Ponemos el pescado en una olla y la cubrimos con agua fría.
2. Cuando comience a cocer lo dejamos 4 minutos y después lo colamos.
3. A parte en una sartén rehogamos los fideos del nº 1-2.
4. Haremos un sofrito con la cebolla cortada en trozos pequeños y los tomates rallados.
5. En la cazuela del sofrito ponemos los fideos, añadimos el allioli, lo mezclamos y lo cubrimos con el caldo caliente. Ponemos la sal y lo dejamos 4 minutos más en el fuego.
6. Lo ponemos en el horno a 180 ° C durante 3 minutos más.

PARA EL ALLIOLI:

- Ajos pelados, huevos y aceite, lo montamos con el turmix.