



"FIDEUÁ DE MARISCO"

Ingredientes:

Para el fondo:

Ajo
Cebolla
Pimiento rojo
Azafrán
Pimentón dulce de la Vera

Para la fideuá:

2 calamares
4 cigalas
4 langostinos
4 zamburiñas
150 gr de almejas
200 gr de berberechos
80 gr de rape
30 gre de fideo

Marisqueria Veiramar
Paco Corral

Elaboración:

- 1) Con el ajo, la cebolla, el pimiento rojo, el azafrán y el pimentón hacemos un fondo.
- 2) Salteamos el marisco y el pescado: Calamares, cigalas, langostinos, zamburiñas, almejas, berberechos y rape.
- 3) Añadimos el caldo y los fideos y dejamos hacer chup chup.
- 4) 9 minutos al horno y listo para servir.

