

Fideos con almejas

Tipo de plato: Pastas · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 4 · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0	
1	Cebollas — grande o dos pequeñas
	Aceite oliva
	Azafrán — en hebra
	Pimienta blanca
	Sal
	Fumet de pescado (caldo) — y verduras
500 gr	Almejas — grandes y vistosas
300 gr	Fideos — gruesos
2	Tomate — maduros
5 dientes	Ajos
0,50 vaso/s	Jerez — seco

ELABORACIÓN

Picar la cebolla y sofreír en una sartén con aceite de oliva, cuando este transparente incorporar los ajos picados y a continuación el tomate pelado y picado, sofreír a fuego lento. Cuando esté en su punto incorporar el caldo o fumet caliente y salpimentar. Dejar cocer unos minutos para, entonces, verter el vaso de vino. Cocer 5 minutos más. Una vez preparado el fondo agregar los fideos y el azafrán tostado y molido y cuando estén a mitad de cocción incorporar las almejas previamente lavadas. Terminar de cocer con la cazuela tapada hasta que los fideos estén en su punto procurando que nunca queden secos añadiendo algo de fumet si hace falta. Servir acompañado de un buen vino blanco de la zona o un tinto joven y algo afrutado.