

fideua de setas

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mavillum · Raciones / personas: 4
Personas · Autor: Keila

INGREDIENTES

Primera parte

500 gr	Cebollas
100 gr	Nata
1 paquete/s	Setas
0,50 vaso/s	Caldo de carne
0,50 vaso/s	Vino blanco
	Perejil
2 dientes	Ajos

Segunda parte

0,50 vaso/s	Caldo de carne
	Azafrán — o colorante
	Fideos — de fideua
100 gr	Nata
1 vaso/s	Vino blanco
	Almejas
	Guisantes
6	Langostinos
3	Lomo — filetes en trocitos,o pollo,u otra carne
2 dientes	Ajos
	Cebollas
	Sal

ELABORACIÓN

Primera parte: En una sartén ponemos la cebolla, los ajos y perejil y rehogamos, echamos las setas en trozos y rehogamos, luego el vino y el caldo, dejamos evaporar y echamos la nata, dejamos hasta que espese, reservamos Segunda parte: En una paellera ponemos aceite, cebolla, ajo, a rehogar, ponemos los trozos de carne y la doramos un poco, luego los guisantes, el vino blanco y el caldo necesario, con azafrán o colorante, hervimos hasta que la carne este tierna, añadimos la nata y los fideos de fideua, cuando le falten 5 minutos a los fideos, echamos el revuelto de setas que teníamos reservado, unos langostinos pelados y un puñado de almejas (que tenemos depurando en agua con sal).

MAVILLUM