

Fideos de lampuga (Fideus llampuga)

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
200 gr Fideos
1 Cebollas - mediana
3 Tomate
1 Pimiento - verde
8 Lampuga (Llampuga) - cortes
Aceite oliva
Ajos
Perejil
1,50 litro/s Agua

ELABORACIÓN

Preparamos un sofrito con la cebolla, los tomates y el pimiento. Añadimos el agua y cuando empieza a hervir le añadimos los fideos y la 'llampuga'. Se pica el ajo y el perejil y lo dejamos hervir todo junto durante diez minutos.