

fideua de setas

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

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).