

Receta de Fideos a la Marinera con Hierbabuena

17 Sep 2014



Buenos días a tod@s, como nos ha cambiado el tiempo de repente y parece que ha refrescado un poquito, para hoy os dejo la receta de esta rica sopa de fideos a la marinera, seguro que os gustará porque resulta un plato riquísimo.

Ingredientes

- Cebolla (una mediana)
- Pimiento verde (uno)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Tomate natural (uno)
- Laurel (una hoja)
- Azafrán o condimento amarillo
- Caldo de pescado (un brik)
- Panga (un filete)
- Gambas peladas (unos 400grs)
- Almejas (medio kg)
- Fideos (un puñadito por persona)
- Sal
- Aceite de oliva
- Guisantes (un bote pequeño)
- Hierbabuena (una ramita)

Modo de Preparación

1. En una cacerola con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla bien picadita, los ajos y el pimiento también picaditos
2. Añadir la hoja de laurel y el azafrán, rehogar un poco y añadir el tomate bien picadito y dejar que se haga bien todo
3. Echar los fideos y mezclar bien todo con el refrito, dejar que se doren un poco
4. Añadir el caldo de pescado o agua con una pastilla concentrada de pescado, echar los guisantes y dejar que se hagan los fideos
5. Antes de apagar el fuego, incorporar las gambas peladas, las almejas bien lavadas, el panga troceado en tacos y la rama de hierbabuena, dejar que den un hervor y retirar del fuego, ajustar la sal
6. Servir caliente y....buen provecho!!!

Fideos a la Marinera con Hierbabuena

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
