

Receta de Fideos Con Sepia Y Gambas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este lunes os dejo una receta muy rica y fácil de preparar, si sois amantes de la sepia y las gambas seguro que esto os va a encantar.

Ingredientes

- Fideos (cantidad según comensales)
- Sepia (una)
- Gambas peladas (sobre 300grs)
- Cebolla (una mediana)
- Tomate triturado (uno o dos)
- Vino blanco (un vasito)
- Perejil
- Cayena
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En una cacerola poner aceite de oliva y cuando este caliente poner la cebolla bien picadita
2. Cuando esté la cebolla bien pochada, poner la sepia troceada, echar un poco de sal y saltar
3. Añadir un vasito de vino blanco y dejar que evapore
4. Echar el perejil picado y el tomate triturado y dejar que se haga hasta que la sepia esté blanda
5. Añadir las gambas y remover hasta que estén hechas
6. Echar los fideos y rehogar unos minutos, cubrir con agua y rectificar la sal
7. Dejar a fuego medio hasta que los fideos estén cocidos y.....buen provecho!!!