

Fideua

Ingredientes:

- 125 gr de fideos.
- 1 cebolla.
- 1 diente de ajo.
- 1 zanahoria.
- 1 pimiento verde.
- 1/3 de berenjena.
- 1 tomate.
- 200 gr de de hongo portobello
- 1/2 litro de caldo de verduras.
- Unas hebras de azafran.
- 2 cdtas de condimetno para paella.

Instrucciones:

1. En una paella ponemos aceite y sofreímos ajo y cebolla picado fino. Después de vas poniendo las verduras: zanahoria, pimiento, berenjena cortadas en daditos. Rehogar un par de minutos. Ponemos los champiñones portobello picado en cuartos. Se deja hacer unos 10min.
2. Ahora se agrega el tomate rallado, se rehoga otros 2 minutos mas. Se echan las 2 cucharaditas de condimento para paella de todoespecias, se remueve un minuto.
3. Calentamos el caldo de verduras y echamos las hebras de azafrán.
4. Vertemos el caldo la Fideuà, rectificar de sal y dejamos cocer a fuego medio por unos 5/6 minutos, hasta que el caldo se consuma.
5. Dejar reposar 5min antes de comer.

Enlace:

- <https://www.instagram.com/p/CilooQsDjY0/>

QR: