

Receta de Fideuá con Pollo y Marisco

12 Sep 2014



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo esta nueva receta de una de nuestras seguidoras más fieles, espero que os guste pues ella dice que se chupan los dedos cada vez que la hacen en su casa, muchas gracias a Patricia Gómez.

Ingredientes

- Pasta de fideuá (200grs o mas según comensales)
- Muslitos y alitas de pollo (medio o 1kg)
- Calamares (unos 300grs)
- Almejas (200grs)
- Mejillones (seis u ocho)
- Langostinos o gambones (seis u ocho)
- Cebolla (una mediana)
- Tomate rojo (uno o dos pequeños)
- Ajos y perejil
- Pimiento verde (uno o dos)
- Condimento amarillo
- Pastilla de caldo (una)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Limpiar y lavar bien el pescado, abrir los mejillones y las almejas al vapor en otra cacerola y reservar con los langostinos
2. En una paellera o cacerola plana, poner un poco de aceite de oliva y refreír bien el pollo que quede dorado por todos los lados
3. Añadir la cebolla bien picadita, el pimiento y el tomate también picados y tres o cuatro dientes de ajo y perejil machacados, remover bien
4. Echar los calamares y la pasta fideuá y remover para que se mezclen los sabores
5. Añadir el condimento al gusto y la pastilla de caldo y un poco de sal
6. Cubrir con agua o caldo de pollo y dejar cocer hasta que la fideuá esté en su punto, cinco minutos antes de terminar la cocción ajustar la sal, añadir los langostinos, las almejas y los

mejillones reservados

7. Dejar reposar unos minutos, servir y.....buen provecho!!!