

Fideos marineros

Ingredientes:

Fideos nº 4 Cebolla picada Ajo picado Ñora picada Tomate picado Perejil picado Aceite de oliva caldo de pescados azúcar alioli suave Elaboración:

- Rehogar los fideos con un poco de aceite oliva hasta que queden bien tostados y reservarlos.
- Rehogar la cebolla en el aceite sobrante con un poco de sal y azúcar hasta que caramelice, añadir el ajo, el perejil, la ñora, el tomate y rehogar unos 10 minutos más.
- Mojar con el caldo y al hervir añadir los fideos y el pescado en lomos.
- Cocer hasta que se quede en su punto y comer con un poco de alioli suave.

Bon profit