

Cazuela de fideos con cangrejos

Ingredientes:

200 gr. de fideos del nº 4

50 gr. de aceite de oliva

Cebolla dado

Azúcar

Sepia

Tomate dado

Caldo de pescado

Sal

Tomillo

4 cangrejos grandes

8 almejas

Elaboración:

Freír los fideos en la cazuela con el aceite de oliva hasta obtener el color deseado (marrón clarito), y escurrirlos.

Sofreír la cebolla con el azúcar, hasta obtener una suave caramelización.

Añadir la sepia cortada en dado pequeño, el tomate, el caldo de pescado, y la sal.

Marcar los cangrejos y añadirlos, junto a los fideos y el tomillo.

Cocer a fuego suave unos 20 mn. aprox.

Añadir las almejas y cocer hasta que se abran.

Espolvorear con perejil picado, y servir con allioli.

Bon profit