



Congrio con fideos

# Congrio con fideos

[Mas recetas Pescados en http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php](http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php)

## Ingredientes:

6 rodajas abiertas de un congrio de 8kg., 300gr. de fideos, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 250gr. de guisantes, 4 tomates pelados, pimentón, 1 ramita de azafrán, aceite, agua, sal.

## Pasos a seguir:

- 1) Echar aceite en una cazuela de barro y añadir el pimiento verde en trozos, una cebolla bien picada, el azafrán, los guisantes, un poquito pimentón y un vaso de agua.
- 2) Sazonar y dejar hervir durante 10 minutos, aproximadamente.
- 3) Se agregan los fideos y se deja hervir 15 minutos más.
- 4) Se añaden las rodajas de congrio y los tomates pelados en trozos.
- 5) Se deja a fuego lento 10 minutos y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pescados/congrio-con-fideos-197.php>