



Fideos con almejas

# Fideos con almejas

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

## Ingredientes:

250gr. de fideos, 800gr. de almejas, 2 cebollas pequeñas, 1 pimiento morrón, 2 tomates, un poco ajo, laurel, perejil, aceite, azafrán y sal.

## Pasos a seguir:

- 1) Se trituran los tomates y se pican las cebollas, el pimiento, el ajo y el perejil.
- 2) Se calienta aceite en una cazuela, seguidamente se le añaden las cebollas, el ajo, el perejil, los pimientos y los tomates y se hace bien el sofrito.
- 3) Por otro lado, cocer las almejas al vapor, con el laurel (al gusto) y cuando estén abiertas se sacan del agua.
- 4) Colar el agua de las almejas, añadirla al sofrito preparado anteriormente y dejar hervir durante 10 minutos, aproximadamente.
- 5) Se añaden los fideos al sofrito y se dejan cocer durante 20 minutos.
- 6) Agregar las almejas y el azafrán, echar sal y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/fideos-con-almejas-19.php>