

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:40
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/fideos-con-almejas.html>

Fideos con almejas

INGREDIENTES

Almejas 1 Kg.
Fideos 750 gr.
Tomates 500 gr.
Cebollas 1 pequeña

PREPARACIÓN

Se lavan repetidamente las almejas para quitarles toda la arena y se ponen a cocer con abundante agua con sal, laurel y unas cáscaras de cebolla.

Cuando abran las almejas se sacan y en el mismo agua, pasada por un colador, se cuecen los fideos.

Aparte en una cacerola con aceite se pone cebolla muy picada y los tomates pelados y también picaditos; cuando estén fritos se le añaden los fideos sin escurrir mucho y las almejas (con o sin las cáscaras, según guste)

Se da un hervor y se sirve, debiendo quedar un poco caldoso