

FIDEOS EN CAZUELA

INGREDIENTES

50 gr de aceite
1 cebolla
1 diente de ajo
1 tomate
1 pimiento
patatas
pimentón
colorante
1 puñado de fideos gordos por persona
pescado de tipo cazón, aguja. , etc. a trozos

PREPARACION

Se ponen en el Thermomix los ingredientes del sofrito a trozos, la cebolla, pimiento, tomate, aceite y ajo. Se programa 7 minutos a 100° velocidad 3 y medio. Cuando termine, podemos triturar el sofrito o dejarlo como esta, al gusto de cada una.

Poner la mariposa en el vaso y añadir el pimentón y las patatas a dados (se pueden añadir como 15 almejas) y darles unas vueltas a velocidad 1. Las patatas depende de la calidad, si son rojas, necesita menos tiempo.

Añadir agua (1 litro), el colorante y los fideos y programar 20 minutos a 100 ° a velocidad 1. Cuando falten 10 minutos para terminar, se echa el pescado.