

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

---

## Fideos gruesos con almejas o chirlas

### INGREDIENTES

- 250 gramos de fideos gordos
- 400 gramos de chirlas o almejas
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate
- 1 pimiento verde
- 1 cucharada de pimentón dulce
- unas hebras de azafrán
- aceite de oliva
- sal

### PREPARACIÓN

En una cazuela de barro con aceite que cubra sólo el fondo se prepara un sofrito con la cebolla, el ajo, el tomate y el pimiento, todo muy picado.

Cuando esté hecho se le añade el pimentón, bajando el fuego y removiendo rápido para que no se queme.

Se añaden las chirlas o almejas bien lavadas. Una vez que empiecen a abrirse se le añaden los fideos y el azafrán y se cubre de agua, se sazona y se cuece todo durante unos 15 minutos.

El caldito está de "toma pan y moja".