



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



Fideuá Rápida

Una receta tradicional de la sabiduría popular

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:
901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 40 min.
FÁCIL

Fideuá Rápida

Un plato completo preparado en muy poco tiempo, ideal para cocineros noveles.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 2/3 de bolsa de Fritura de Pescado Abordo .
 - 5 dientes de ajo
 - Azafrán natural.
 - Caldo.
 - 500 g de fideos nº4.
 - Aceite de Oliva Abordo.
 - Sal.
- PARA EL CALDO:**
- 2 zanahorias.
 - 2 cebollas.
 - 1 rama de Apio.

C-24090

PREPARACIÓN

Preparar el caldo: poner en una olla los ingredientes del caldo cortados a trozos pequeños. Hervir durante 15 min. a fuego alto y tapado. Quitar las verduras y reservar el caldo.

Mientras, en una paellera o sartén grande saltear el pescado junto con los ajos durante 15 min. Añadir los fideos y saltearlos 3 minutos más. Añadir el azafrán, sal al gusto y el caldo, cocer a fuego medio 10 min. o hasta que quede sequito.

Acompañar con unos Corazones de Alcachofa escaldados con unas gotitas de zumo de limón.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 40 min.
FÁCIL

