



<https://www.mepillasquisando.com>



FIDEUÁ DE SEPIA Y BACALAO



INGREDIENTES:

- 1/2 Kg. de Fideos Fideuá.
- 1 Sepia.
- 100 gr. de Bacalao desalado.
- 1/2 Cebolla.
- 1 Pimiento verde.
- 2 Tomates maduros.
- 1 L. de Caldo de Pescado o Marisco.
- Alioli.

ELABORACIÓN:

Limpiamos y troceamos la sepia, reservamos. Troceamos el bacalao y reservamos. Picamos la cebolla, el pimiento y los tomates, hacemos un sofrito. Añadimos la sepia y la sofreímos hasta dorarla un poco. Añadimos el caldo y llevamos a ebullición. Agregamos los fideos y al rato el bacalao. Probamos de sal y si es necesario rectificamos. Dejamos cocer hasta que esté casi tierna la pasta. Tapamos y dejamos reposar 5 minutos. Acompañamos con alioli.

<https://www.mepillasquisando.com>