



<https://www.mepillasquisando.com>



CAZUELA DE FIDEOS CLÁSICA



INGREDIENTES:

- 250 gr. de Fideos gruesos.
- 3 Calamares.
- 1 Puñado de Gambas.
- 1 Puñado de Almejas.
- 2 Zanahorias.
- 3 Alcachofas.
- 1 Patata.
- ½ Pimiento verde.
- ½ Cebolla.
- 2 Dientes de Ajo.
- Azafrán y Colorante.
- Sal, Pimienta y Aceite.

ELABORACIÓN:

Picamos finamente los pimientos, la cebolla y los dientes de ajo, los ponemos a sofreír en una cazuela o sartén con un poco de aceite y añadimos el azafrán. Una vez sofrito lo reservamos. A continuación mareamos los calamares y las almejas. Incorporamos las alcachofas cortadas en cuartos o mitades, las zanahorias en rodajas y la patata sajada. Lo juntamos todo y cubrimos de agua, salpimentamos y ponemos un poco de colorante y cuando empiece a hervir le incorporamos los fideos y casi al apartar, las gambas.

<https://www.mepillasquisando.com>