

# Fideuá de marisco

por Ramoni



## Información

**Dificultad:** Media

**Comensales:** 4

**Precio:** Baja

**Tipo de plato:** Principal

**Ingrediente principal:** Pasta

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** Estofado / Cocido / Hervido

**País:** España

## Ingredientes

---

200 gr de pasta  
1 sepia mediana  
200 gr de gambas  
200 gr de almejas  
100 gr de tomate triturado  
1 cebolla  
2 dientes de ajo  
50 cl de aceite de oliva  
sal

## Preparación

---

Cocer las cabezas de las gambas en 1/2 litro de agua.

Poner la cebolla y los ajos con el aceite a pochar. Añade el tomate y cuando esté frito, añadimos el 1/2 litro de caldo que hemos preparado anteriormente con las cabezas de las gambas.

Seguidamente incorporamos las almejas, la sepia, las gambas peladas y los fideos.

Dejar cocer 10 minutos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/65121/fideua-de-marisco/>