

Fideua del Infierno

por Barranko



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Muy baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Pasta

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

500 g de pasta para fideua
150 g de ternera para estofar
medio pimiento rojo
medio pimiento verde
un cuarto de cebolla
4 salchichas
azafrán
sal
agua
perejil
ajo
picante
un correon de coñac o whiskey

Preparación

Cortas la ternera en taquitos, las salchichas, los pimientos y la cebolla. Fries la ternera, cuando este mas o menos echa le insertas un chorreon de coñac o whiskey que suaviza la carne y le da un saborcillo....despues añades las salchichas y los vegetales, cuando este sofrito añades la fideua y un chorreon de tomate frito. Lo cubres todo de agua, sazonas al gusto(sal y picante) echas un poquito de perejil y ajo en polvo y el colorante. Esperas como que 14 minutos. Cuando este el agua totalmente evaporada la dejas reposar 5 minutos mas y ala a disfrutar!!!!!!

P.D: en pais no me da la opcion pero este plato no es español es de les Países Catalanes, que conste en acta.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/67188/fideua-del-infierno/>