

Fideuá marinera de Manuel Cárdenas

Publicada por:

[imprimir](#)



- 35 '
- 25 '
- 4

Modo express

1. -Echamos en la cubeta un buen chorro de aceite de oliva y programamos el menú "Freir-sofreir" 20 minutos

2. -Introducimos la cebolla y el ajo finamente picado y sofreimos durante 5 minutos.
3. -Introducimos la sepia cortada en dados y sofreimos y removemos con la cebolla y el ajo otros 5 minutos.
4. -Introducimos la mitad de las gambas y mejillones y removemos todo durante otros 5 minutos.
5. -Introducimos el tomate triturado y removemos todo
6. -Desmenuzamos la tableta de caldo de pescado y removemos
7. -Introducimos los fideos para fideuá y el resto de gambas y mejillones, removemos
8. -Cubrimos todos los ingredientes con agua caliente y echamos el perejil y el ajo machacado que teníamos en el mortero.
9. -Removemos todo bien y dejamos que termine el programa "freir-sofreir"
10. -Programamos el menú "Pasta"
11. -Al terminar removemos bien todo y servimos caliente.
12. Nota: si gusta la salsa "ali-oli" da un sabor estupendo. Se puede comprar o simplemente machacamos un ajo, y lo mezclamos con cualquier tipo de mayonesa y queda muy bien.