

Fideos a la catalana

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 24 '
- 4



Comentario nutricional

La almendra es el fruto seco que contiene más cantidad de fibra.

Modo express

1. Engrase la pasta en crudo con un chorrito de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.
2. Trocee la butifarra y la costilla; pique las cebollas, el pimiento, el tomate y el ajo.
3. Para hacer la picada, machaque en el mortero las almendras, el ajo, el azafrán y el perejil.

4. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, sale al gusto, cierre la tapa y programe el menú Pasta. Cuando acabe añada la picada, remueva y deje reposar 2 minutos antes de servir.