





Picamos el ajo y lo tiramos al sartén en cuanto el aceite esté un poco caliente.





© Nieves Tuset (2015)

Se agregan los camarones y se cocina hasta que estén cocidos. Se agregan el tomate, cebolla



© Nieves Tuset (2015)

Insertar los fideos y dejar que vayan cogiendo un color rosado.



Al tener color, tiramos el caldo poco a poco y dejamos que se vaya absorbiendo. Es recomendable



En la foto, la fideua está bastante avanzada, hay que dejar que se cuece unos 25 minutos





El fin de la fideuà es que cada uno de los platos de la cocina de Gili y Rodríguez Pastor (la Paleta) sea una obra de arte que se pueda disfrutar en cada momento de la comida.