

Fideuà - Casal Català de Guayaquil

Escrit per Grau Agusti y Nathaly Zambrano

dissabte, 28 de febrer de 2015 00:00 - Darrera actualització divendres, 26 d'abril de 2019 05:24



⋮

Fideuà - Casal Català de Guayaquil

Escrit per Grau Agustí y Nathaly Zambrano

dissabte, 28 de febrer de 2015 00:00 - Darrera actualització divendres, 26 d'abril de 2019 05:24



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

Fideuà - Casal Català de Guayaquil

Escrit per Grau Agusti y Nathaly Zambrano

dissabte, 28 de febrer de 2015 00:00 - Darrera actualització divendres, 26 d'abril de 2019 05:24



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

Fideuà - Casal Català de Guayaquil

Escrit per Grau Agusti y Nathaly Zambrano

dissabte, 28 de febrer de 2015 00:00 - Darrera actualització divendres, 26 d'abril de 2019 05:24



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



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

Fideuà - Casal Català de Guayaquil

Escrit per Grau Agusti y Nathaly Zambrano

dissabte, 28 de febrer de 2015 00:00 - Darrera actualització divendres, 26 d'abril de 2019 05:24



: A la fideuà no le falta mucho para estar al puntol



Fideuà és un plat típic de la fideuà es va inventar a la ciutat de Sabadell, a Catalunya, a Espanya. És un plat típic de la fideuà es va inventar a la ciutat de Sabadell, a Catalunya, a Espanya. És un plat típic de la fideuà es va inventar a la ciutat de Sabadell, a Catalunya, a Espanya.