

Fideuà - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Grau Agusti y Nathaly Zambrano

Sábado, 28 de Febrero de 2015 00:00 - Última actualización Viernes, 26 de Abril de 2019 05:24



⋮

Fideuà - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Grau Agusti y Nathaly Zambrano

Sábado, 28 de Febrero de 2015 00:00 - Última actualización Viernes, 26 de Abril de 2019 05:24



© Santiago Barreiro (2015)



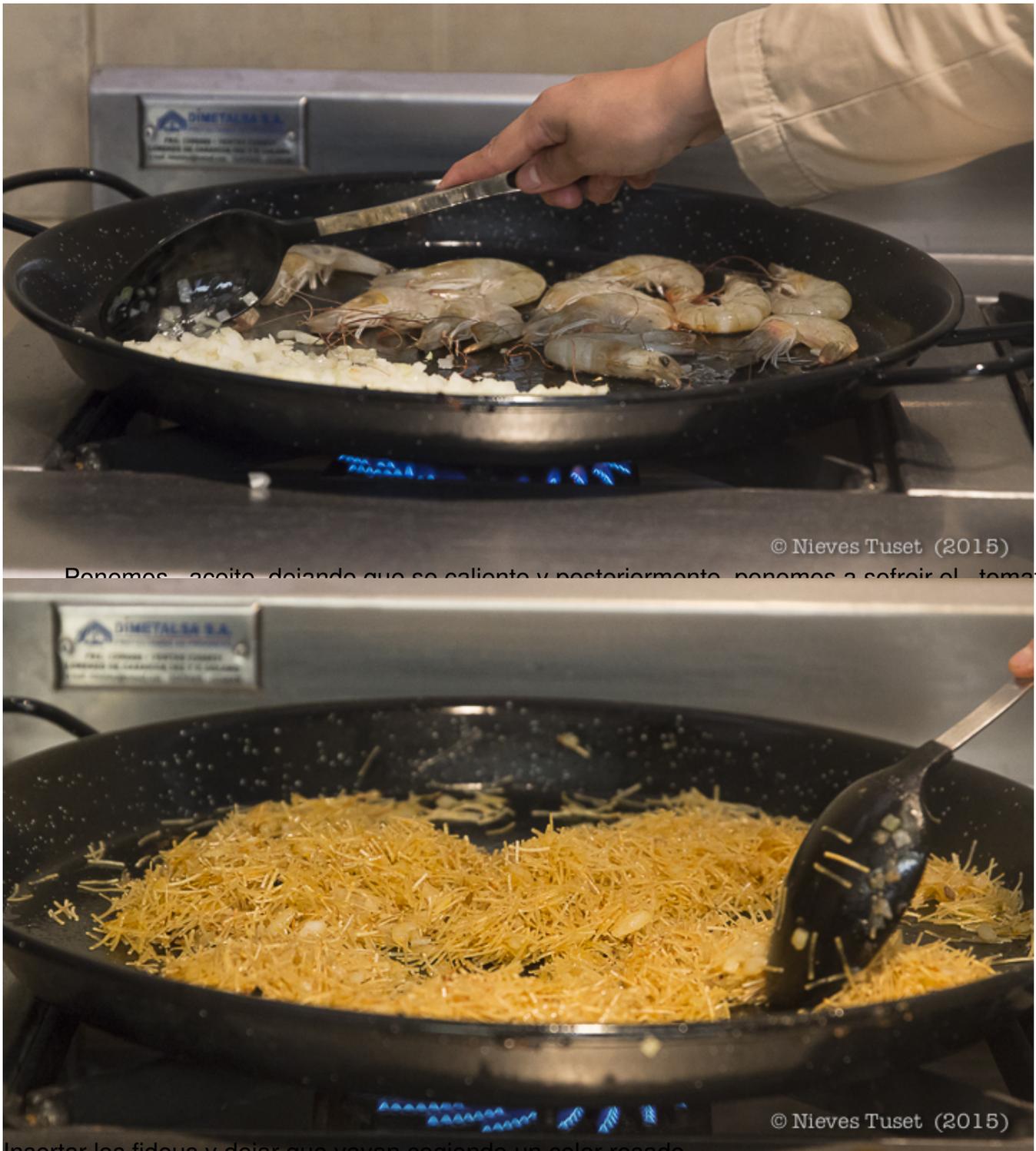
© Nieves Tuset (2015)

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

Fideuà - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Grau Agusti y Nathaly Zambrano

Sábado, 28 de Febrero de 2015 00:00 - Última actualización Viernes, 26 de Abril de 2019 05:24



Preparamos aceite, dejando que se caliente y posteriormente, preparamos a sofreír el tomate, cebolla

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

Fideuà - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Grau Agusti y Nathaly Zambrano

Sábado, 28 de Febrero de 2015 00:00 - Última actualización Viernes, 26 de Abril de 2019 05:24



Al tener color, 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

Escrito por Grau Agusti y Nathaly Zambrano

Sábado, 28 de Febrero de 2015 00:00 - Última actualización Viernes, 26 de Abril de 2019 05:24



© Nieves Tuset (2015)

A la fideuà no le falta mucho para estar al punto!



© Nieves Tuset (2015)

Fideuà: el plato de la fideuà es un plato que se prepara en el momento de la preparación. Se cocina en un cazo con agua y aceite de oliva, y se sirve con una salsa de tomate y una salsa de queso. La fideuà es un plato que se prepara en el momento de la preparación. Se cocina en un cazo con agua y aceite de oliva, y se sirve con una salsa de tomate y una salsa de queso. La fideuà es un plato que se prepara en el momento de la preparación. Se cocina en un cazo con agua y aceite de oliva, y se sirve con una salsa de tomate y una salsa de queso.