
© Nieves Tuset (2015)

.



[illegible] abajaba, a



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



Ponemos aceite, dejando que se caliente y posteriormente, ponemos a sofreir el tomate, cebolla



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



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



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



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

