



:



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





© Nieves Tuset (2015)

Penemos aceite, dejando que se caliente y posteriormente, penemos a sofreir el tomate, cebolla



© Nieves Tuset (2015)

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 absorbiendo. Es recomendable



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





© Nieves Tuset (2015)



© Nieves Tuset (2015)

Fideuà: El segon plat de la fideuà és el plat més conegut i més popular de la cuina catalana. Es tracta d'un plat de pasta i arròs, amb gambes i sofregit de pebre i oli d'oliva.