



# Fideuá

**RACIONES:** 4 personas

**DIFICULTAD:** Difícil

**FUNCIONES:**  Guisos rápidos

**NIVEL PICANTE:** No picante

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 10 mins

**TIEMPO DE COCCIÓN:** 25 mins

**TIEMPO TOTAL:** 35 mins

**ACCESORIOS:**   Rallado grueso

## Ingredientes

### Ingredientes 1

50ml de aceite de oliva  
½ cucharadita de sal  
100g de cebolla  
4 dientes de ajo

### Ingredientes 2

200g de tomate pelado

### Ingredientes 3

250g de colas de gambas crudas  
300g de almejas frescas  
300g de fideos de herradura  
800ml de caldo de pescado  
Perejil fresco

**Apto para:**

**Intolerantes a la lactosa.**

## Preparación

### Antes de empezar

Selecciona la función Olla y luego selecciona el programa guisos rápidos y pulsa OK. Coloca la pala de remover. Coloca el disco de rallado grueso en el Direct Prep. Pela la cebolla y los dientes de ajo. Retira las semillas de los tomates. Lava y pica el perejil.

### Paso 1

Introduce el aceite y la sal de INGREDIENTES 1 en el recipiente y pulsa el botón START. Gira el Direct Prep a posición 1 y ralla la cebolla y los ajos dentro del recipiente.

### Paso 2

Con el Direct Prep ralla los tomates de INGREDIENTES 2 dentro del recipiente y pulsa el botón START.

### Paso 3

Vierte el caldo de pescado de INGREDIENTES 3 y presiona el botón START. Cuando falten 12 minutos introduce las almejas y las colas de gambas en el recipiente. Cuando falten 10 minutos introduce los fideos en el recipiente. Deja acabar el programa, añade el perejil y sirve de inmediato.

Puedes añadir más caldo de pescado, para que quede más caldosa.