



Fideua en salsa verde

Ingredientes

- 400 gr. fideua
- 3 dientes de ajo
- una ramita perejil
- una pizca cúrcuma
- 150gr. colas de gamba peladas (pueden ser congeladas)
- 4 filetes merluza (pueden ser congelados)
- 6 cucharadas de aceite
- sal
- agua.

Preparación

Poner en una sartén dos cucharadas de aceite a calentar y añadir un diente de ajo picado muy menudo .

Añadir las gambas descongeladas y dar unas vueltas .

Sacar y reservar en un plato .

Añadir el resto del aceite y otro diente de ajo picado a la sartén .

Dar un vuelta y añadir los filetes de merluza partidos en trozos como de 3x2 cm .

Dar unas vueltas hasta que la merluza se haga un poco por fuera .

Añadir la fideua y dar unas vueltas .

Añadir agua hasta que cubra la fideua .

En un mortero poner el otro diente de ajo, el perejil y la sal y machacarlo, añadir la cúrcuma y un vasito de agua, desleirlo bien y añadir a la fideua .

Remover bien y dejar cocer durante 8´ .

Remover a menudo y comprobar que no se queda sin agua, añadir agua en caso necesario .

Añadir las gambas y dejar cocer otros 2´ .

Comprobar el punto de sal y el punto de cocción de la fideua (si está un poco dura cocer un poco más) y servir .

.