

# Cazuela malagueña de fideos y mariscos

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Azafrán en hebras:** 1 Pizca

**Fideos de fideuá:** 250 g

**Pimentón dulce:** 1 cdita.

**Bacalao desalado:** 100 g

**Ajo:** 1 Diente

**Pimienta:**

**Mejillones:** 200 g

**Aceite:**

**Chirlas:** 100 g

**Fumet:** 1 L

**Papas:** 400 g

**Tomates:** 2 Unidades

**Perejil:**

**Sal:**

**Almejas:** 200 g

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

### cortamos el ajo en l&acute

- Minas, la *cebolla* en *brunoise* y el *tomate* en *concassé*.
- Pelamos y cortamos las papas en cubos
- En una olla, al fuego, con un chorrito de aceite de oliva doramos el *ajo*.
- Cuando esté dorado agregamos la *cebolla* y el *tomate*
- Cocinamos unos minutos y agregamos las papas cortadas en cubos.
- Agregamos el *azafrán*, el *pimentón* y mezclamos.
- Luego, añadimos el bacalao desalado cortado en trozos del tamaño de un bocado.
- Incorporamos el fumet hasta que cubra y cocinamos durante 15 minutos.
- A continuación, agregamos los fideos y hervimos 5 minutos más
- Si nos falta fumet podemos añadir un poco de agua.
- Por último, agregamos los mariscos y cocinamos con la olla tapada hasta que estén abiertos.
- Retiramos del fuego, espolvoreamos con *perejil* fresco y servimos.