

Fideuà - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Grau Agusti y Nathaly Zambrano
Sábado, 28 de Febrero de 2015 00:00



⋮

Fideuà - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Grau Agusti y Nathaly Zambrano
Sábado, 28 de Febrero de 2015 00:00



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

Fideuà - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Grau Agusti y Nathaly Zambrano
Sábado, 28 de Febrero de 2015 00:00



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

Fideuà - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Grau Agusti y Nathaly Zambrano
Sábado, 28 de Febrero de 2015 00:00



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

