

## CAZUELA DE FIDEOS CON ALMEJAS

### INGREDIENTES:

Para 4 personas:

1 kg de almejas de Málaga  
1 kg de gambas  
1 kg de fideos gordos (nº4)  
1 patata mediana  
1 cebolla pequeña  
3 o 4 dientes de ajo  
1 ramita de perejil  
1 tomate mediano maduro  
1 pimiento mediano verde  
Pimienta negra en grano al gusto  
1 ramita de hierbabuena  
Azafrán  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal al gusto



#### 1. Lavar las almejas.

Las almejas se lavan varias veces y se dejan en agua con sal o unas gotas de vinagre para que suelten la arenilla durante unas horas; se ponen al friego en una cacerola con un litro y cuarto de agua hasta que se abran, se sacan y se cuele el agua para que no lleve arena. A las almejas se les quita las conchas y se reservan. El agua de cocerlas se pone a hervir nuevamente, con alguna raspa, pez de roca y las cabezas de las gambas para hacer un caldo de pescado. Mientras, se corta la cebolla y se sofríe con el pimiento y los ajos picados y, cuando están dorados, se le agrega el tomate, previamente pelado y troceado. Una vez terminado el refrito, se le echa la patata pelada y casqueada en trozos, se le da una vuelta e, inmediatamente, se vierte el sofrito en la cazuela donde se tiene ya colado el caldo de pescado, se salpimenta y se deja unos cinco minutos de cochura a fuego lento. Después, se le echan los fideos y se deja hervir unos 12 a 15 minutos.

2. Variante. Se le pueden añadir unos boquerones o sardinitas pequeñas, abiertos, que se hacen tapando la cazuela unos momentos con el mismo vapor. también a fuego lento.

Cuando quedan 5 minutos, se prueba de sal, se le agregan el azafrán y las almejas y las gambas peladas.

Debe evitarse que quede sin caldo, pudiéndose añadir el que precise. Al retirarla del fuego se le pone encima la rama de hierbabuena y se tapa para que coja el aroma.