



FIDEUA

pollo

1 pimiento rojo

1 pimiento verde

1 cebolla

Gambas

Almejas



5 cucharadas grandes de Aceite de Oliva

1 paso: doramos el pollo en una cazuela con 5 cucharadas de aceite. Cuando esté listo sacamos y reservamos.

2 paso: en el mismo aceite doramos las verduras (1 diente de ajo picado, cebolla, pimiento rojo y verde). Después añadimos el pollo, las gambas y los guisantes.

3 paso: echamos los fideos y añadimos con agua y metemos al horno precalentado 170º entre 15-20 minutos.

4 paso: cuando este hecho lo emplatamos en platos hondos