

Fideos caldosos con mejillones

Ingredientes	15 pax	Herramientas
fideos nº 5	1,500 kg	plancha hierro
mejillon pequeño (4 x pax)	60 p	2 cazuelas
Aceite de oliva 0,4º	220gr	Espátula
Sofrito	300 g	Cucharon servicio
vino blanco	100 g	
caldo de pescado	4,5 l	
picada	120 g	
sal		
pimienta negra		

Elaboración

1. Sacar el sofrito y la picada del congelador
2. Limpiar los mejillones debajo del agua, eliminar las barbas.
3. Poner los fideos con aceite en una olla y dejar que se doren, cocer poco a poco vigilando no se quemen.
4. Añadir el sofrito y dejar cocer el conjunto 2 minutos.
5. Añadir el vino blanco.
6. Mojar con el caldo y poner la picada.
7. Cocer durante unos 14 minutos.
8. Poner a punto de sal y pimienta.
9. Añadir los mejillones, tapar las ollas y dejar fuera del fuego durante 5 minutos.
10. Revisar la cocción de los mejillones.

Tienen que quedar caldosos

Tiempos:

- 13:30 h Encender la cocina, 2 planchas de hierro
Calentar el caldo
- 14:00 h Rustir los fideos
- 14:10 h Añadir el sofrito
- 14:40 h Cocer los fideos con el caldo, añadir la picada
- 14:55 h Añadir los mejillones, tapar ollas

Servicio directo en las cazuelas.