



## FIDEUÁ DE EMPERADOR

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 360 g de fideos gruesos
- 2 lonchas de emperador
- 1 unidad de pimiento rojo
- 1 unidad de pimiento verde
- 3 dientes de ajo
- 300 g de setas
- 100 ml de vino blanco
- 5 hojas de albahaca
- 150 ml de agua
- 150 g de tomate frito
- 16 unidades de gambas
- 60 g de almendras peladas
- 40 g de aceite de oliva
- sal

### LA PREPARACIÓN

- Trocea el emperador en dados y sofríelo ligeramente en una sartén con aceite.
- Retira y reserva.
- En la misma sartén pochá 2 dientes de ajo, los pimientos picados (medio rojo y medio verde), los ajetes troceados y las setas.
- Añade el tomate frito y el vino blanco. Deja que evapore el alcohol.
- Incorpora el agua y la pasta de fideuá. Deja que se cocine durante 10 minutos.
- Incorpora un majado preparado con uno de los dientes de ajo, la



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 72 g	Grasas 26.1 g
Kcal 688	Proteínas 33.2 g

albahaca y las almendras  
previamente tostadas en una sartén.

- Por último añade el emperador y las gambas y espera que se cocinen .  
Rectifica de sal de ser necesario.
- Sirve.