Fideos con almejas

Ingredientes 2-4 personas

300 g de Fideos
Aceite de oliva virgen extra
1 Cebolla
5 Dientes de ajo
1 Cayena o guindilla
Sal
800-1000 ml de caldo de pescado
1 Sobre de azafrán
100 ml de Vino blanco
1 kg de Almejas
1 Hoja de laurel
10 g de Perejil fresco

Ingredientes 6-10 personas

450g Fideos
Aceite de oliva virgen extra
2 Cebollas
7 Dientes de ajo
2 Cayenas o Guindillas

Sal
1200-1500ml Caldo de pescado
1 Sobre y medio de azafrán
150ml de Vino blanco
1kg y medio de Almejas
2 Hojas de laurel
15g de Perejil fresco

Ingredientes 12-16 personas

600g de Fideos
Aceite de oliva virgen extra
2 Cebollas
10 Dientes de ajo
3 Cayenas o Guindillas
Sal
1600-2000ml Caldo de pescado
2 Sobres de azafrán
200ml Vino blanco
2kg de Almeja
2 Hojas de laurel
20g de Perejil fresco

Preparación

En la cazuela en la que vayamos a cocinar la receta, empezamos tostando los fideos durante un par de minutos con un poquito de aceite. Los retiramos y los reservamos. En la misma cazuela, ponemos un poco más de aceite y pochamos la cebolla, el ajo picado y la guindilla con una pizca de sal. Mientras tanto, ponemos el caldo de pescado a calentar en un cazo con el azafrán para que se infusione. No hace falta que el caldo hierva, simplemente que esté caliente. Cuando la cebolla y el ajo tengan color, añadimos el vino blanco, las almejas y el laurel. Tapamos y esperamos a que las almejas se abran. Vamos retirando las que están abiertas y las reservamos para volver a añadirlas al final. Añadimos los fideos a la cazuela y el caldo de pescado infusionado con el azafrán. Cocinamos el tiempo que indique el fabricante de los fideos hasta que estén en su punto (unos 15 minutos). Incorporamos de nuevo las almejas a la cazuela y también el perejil picado, mezclamos bien y si fuera necesario, agregamos un poco más de caldo para obtener un guiso más suelto. Probamos y rectificamos lo que sea necesario. Servimos con perejil fresco picado.

Notas

Debemos dejar las almejas en agua con sal una hora como mínimo para que suelten la arena que puedan tener.