

SPAR



Saber elegir

Fideuá



*Fresas al
vinagre*



Fideuá

 DURACIÓN: 50 min

 DIFICULTAD: *Media*

 RACIONES: 4



Ingredientes

- 400 gr. fideos entrefinos **SPAR**
- 300 gr. calamares limpios
- 12 gambas
- 2 pimientos rojos **SPAR**
- 1 cebolla y 2 dientes de ajo
- Tomate troceado **SPAR**
- 1 L. caldo de pescado **SPAR**
- Aceite de oliva virgen extra y sal **SPAR**



Elaboración

1. En una bandeja de horno, mezclamos los fideos con un chorrito de aceite. Introducimos en el horno a 160°C durante 10 min. y los vamos removiendo, hasta conseguir el tueste deseado.
 2. En una paella con un poco de aceite rehogamos las gambas y los calamares, cortados en trozos pequeños, durante 2 min. Retiramos y reservamos.
 3. En la misma paella añadimos la cebolla y los pimientos cortados en juliana, los ajos fileteados y rehogamos durante 3 min. Agregamos 4 cdas. de tomate troceado y una vez cocinado trituramos.
 4. Añadimos a la mezcla triturada, los fideos y el caldo, y cocinamos durante 6 min. Rectificamos de sal y agregamos los calamares y las gambas, cocinamos durante 3 min. más y dejamos reposar.
- ¡Para disfrutar con familia y amigos!**



Fresas al vinagre

 DURACIÓN: 20 min

 DIFICULTAD: Fácil

 RACIONES: 4

Ingredientes

- 500 gr. de fresas
- 6 cdas. de azúcar **SPAR**
- 2 cdas. vinagre de Módena **SPAR**
- Pimienta negra **SPAR**

Elaboración

1. En un plato añadimos el azúcar y una pizca de pimienta, mezclamos y reservamos.
2. En un bol partimos las fresas, a lo largo o en rodajas, vertemos la mezcla anterior y removemos bien.
3. Incorporamos el vinagre y volvemos a remover con cuidado hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados.
4. Tapamos bien y dejamos reposar 1 hora en el frigorífico. ¡Un postre para sorprender!



2023

AGOSTO

SPAR 

