



## FIDEUÁ DE VERDURAS

### Ingredientes para 4 personas

- 400gr de pasta de fideos (finos o con “agujero”)
- 1/3 pimiento verde lamuyo cortados en mirepoix ( $\pm 1,5\text{cm}$ )
- 1/3 pimiento rojo lamuyo, también en mirepoix
- 4-5 ajetes tiernos corte troncal de  $\pm 2\text{cm}$
- 20 tirabeques enteros
- 2 alcachofas cortadas por la mitad
- 6 champiñones de París cortados en cuartos
- 12 habas de garrofón (previamente cocido al dente)
- $\frac{1}{2}$  cebolla en mirepoix
- 1 c. sopera de concentrado de tomate
- 750ml de caldo de verduras (o pollo o pescado)
- Unas hebras de azafrán
- AOVE (aceite de oliva virgen extra)
- 2 dientes de ajo picados
- Sal

### Procedimiento

1. Echa suficiente aove en la paella (recipiente) como para cubrir el fondo y empieza rehogando a fuego medio la cebolla, pasados 2 o 3 minutos, incorpora paulatinamente el garrofón, las alcachofas partidas por la mitad, los ajetes, los pimientos y en último lugar, el ajo picado. Sala las verduras durante el proceso para que suden y no se quemen muy pronto.
2. Finalmente añade los fideos y rehógalos, para que se nacaren un poco. Incorpora los champiñones.
3. Incorpora las hebras de azafrán y el concentrado de tomate diluido en un poco del caldo. Mezcla íntimamente todos los ingredientes.
4. Añade finalmente, el caldo y deja cocinarse a fuego medio hasta que la pasta esté hecha que serán 10mn más o menos si ves que se te queda demasiado caldo, sube el fuego fuerte para que evapore más rápido.
5. Cuando falten 2 o 3 minutos para que se termine de hacer incorpora los tirabeques se cocinan en un abrir y cerrar de ojos.

Deja reposar 5 minutos para que se asiente y amalgamen bien los sabores.