

FIDEUS DE VERMAR



Preparación

Lo primero que vamos a preparar es el caldo. Si lo tenemos listo con antelación, preparar los fideos será muy rápido. Doramos los huesos e incorporamos las verduras. Remover y añadir agua. Cocinar a fuego suave durante 60 minutos. Al final de la cocción rectificar de sal. Reservar

En una cazuela de barro con un chorreón de aceite sofreír una cebolla cortada en brunoise. Salpimentar y esperar a que empiece a estar transparente.

Trocear la carne e incorporarla a la cazuela.

Rallar el tomate y añadirlo a la cazuela junto a la sobrasada.

Cantidad al gusto. Te recomiendo que sea una sobrasada con D.O. Aprovecha para untar un poco de sobrasada en el pan y darte un caprichín ;)

Remover para que queden todos los ingredientes bien integrados. Es el momento de incorporar el pimentón picante y enseguida el vino tinto. Esperar a que el alcohol se evapore.

Remover para que queden todos los ingredientes bien integrados. Es el momento de incorporar el pimentón picante y enseguida el vino tinto.

Esperar a que el alcohol se evapore. Cuando haya hervido 15 minutos incorporar los fideos gruesos y cocinar durante 13 minutos más. Ir añadiendo más caldo si fuera necesario. Antes de apagar el fuego, probar de sal, ajustar el picante si fuera necesario y añadir una pizca de pimienta recién molida.

INGREDIENTES

400 g de carne de cordero
 200 g de fideos gruesos
 1 cebolla pequeña
 1 tomate de ramallet
 Sobrasada
 75 ml de vino tinto
 1 l de caldo
 Pimienta
 Pimentón picante
 Uvas al gusto