Fideuá de conejo con alioli

Ingredientes 2 Personas



- 1/2 conejo
- 250g de fideos finos
- 1 pimiento verde
- 2 pimientos morrones
- 2 dientes ajo
- 80g de tomate triturado
- 100ml de vino blanco
- Aceite de oliva virgen
- Hebras de azafrán
- Sal

- Para el Ali oli:
- 1/2 diente de ajo
- 1 huevo
- Sal
- Vinagre
- Aceite de oliva

Elaboración

Para la fideuá:

Cortar el conejo en trozos.
En una paellera sofreír el conejo salpimentado.
Añadir los dientes, los pimientos en juliana y sofreír. Añadir el vino, reducir e incorporar el tomate, las hebras de azafrán y sazonar. Cocinar 15 minutos.
Añadir los fideos, previamente tostados en una sartén e ir agregando el caldo de ave caliente poco a poco, sin dejar de remover. Rectificar de sal y dejar reposar 10 minutos antes de servir.

Para el ali oli:

En un vaso batidor, agregar el diente de ajo, el huevo, una pizca de sal, un chorro de aceite y un chorrito de vinagre.
Emulsionar el conjunto y servir junto con la fideuá.

	Calorías	Proteínas	Hidratos	Grasas	Fibra
Por porción	684.43 kcal	55.64 g	211.32 g	73.80g	16.43g

XIMENA LOAYZA
NUTRICIONISTA
ximenaloayza_dn info@loquecomescuenta.com 654876966