

FIDEOS CON HABAS

Se sofríen las cebollas, el pimiento rojo y verde, el ajo y el tomate.

Cuando la cebolla esté pocha, se le añaden las habas (frescas) y las patatas y se rehoga todo.

Después se le echa el agua y cuando las patatas estén a medio cocer se le añaden los fideos, el azafrán y el pimiento asado, un poco de comino molido, sal y por último se añaden los boquerones (puede ser otro pescado).



Ingredientes:

- Una cebolla.
- Un pimiento rojo.
- Un pimiento verde.
- Dos dientes de ajo.
- Un tomate.
- Fideos gruesos.
- Un poco de pimiento asado.
- Habas frescas.
- Patatas.
- Azafrán (colorante alimentario).
- Comino en polvo.
- Sal
- Boquerones.

