



Fideos de arroz a la marinera

Ingredientes (para 2 raciones)

- 100 g de fideos de arroz fino
- 4 langostinos pelados
- 1 filete de pescado blanco (125 g)
- 1/2 cebolla tierna
- 1 l de caldo de pescado
- Aceite de oliva virgen
- Pimienta
- Perejil (opcional)
- Salsa de soja

Elaboración

1. Dorar en una sartén los langostinos con una pizca de aceite. Reservar.
2. Cortar el pescado a dados y cocer en la misma sartén. Reservar.
3. Rehogar suavemente la cebolla en la misma sartén (sin que se dore demasiado) con unas gotas de aceite y agua. Reservar.
4. Hervir un minuto los fideos en un cazo con caldo de pescado suave o agua. Escurrir, dejar enfriar y reservar.
5. Mezclar en la sartén, con un poco de aceite, los fideos, el sofrito de cebolla, el pescado a dados y el langostino.
6. Añadir la salsa de soja al gusto.
7. Remover y cocer un minuto.
8. Servir con el perejil picado por encima.