



COCINA TRADICIONAL 2011

INGREDIENTES

- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Puerros
- Tomate
- Fumet de Pescado
- Majado de Ñoras
- Ajo

TIEMPO / DIFICULTAD/PRECIO:

0,5 h / Media

RESTAURANTE FRANCISCO-FONTANILLA

Parpatana de Atún con Fideos
Cocinero: Antonio Rodríguez

ASÍ SE HACE

1. Refreímos los Pimientos y el Puerro.
2. Le añadimos Tomates pelados y cortados.
3. Cuando esté refrito le añadimos el refrito y el Fumet de Pescado.
4. Le añadimos los Fideos y cuando estén "al dente" se le añade el Atún.