

# Fideuá con carne



## Ingrédients pour 4 personnes:

350 gr de Nouilles épaisses.  
250 gr de filet de Poulet.  
250 gr de porc maigre.  
1 Poivron vert.  
1 Poivron rouge.  
1 gros Oignon blanc  
1 litre de bouillon de viande  
150 gr de sauce Tomatissimo *blai PERI*.  
Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
3 gousses d'Ail  
Laurier, safran et persil frais haché.  
Sel (à votre discrétion).

## Préparation:

- Commencer par préparer la viande en éliminant le plus de graisse possible, à la fois du porc et du poulet.
- Couper la viande en petits morceaux et réserver.
- Laver les légumes et couper-les en petits morceaux et réserver-les.
- Dans une grande paëlla, verser de l'huile d'olive de manière à en couvrir le fond et la mettre à chauffer.
- Lorsque l'huile est chaude mettre l'oignon et les poivrons à compoter.
- Quand les légumes commencent à être souples, ajouter la viande de porc et les morceaux de poulet.
- Lorsque tout est bien cuit, ajouter le bouillon de viande et mélanger-le avec une cuillère en bois afin que tous les ingrédients développent leurs saveurs.
- Ajouter les gousses d'ail, la sauce tomatissimo, une feuille de laurier et un peu de sel.
- Mélanger bien les ingrédients et laisser mijoter quelques minutes.
- Ajouter les nouilles fideuá et laisser cuire la durée recommandée par le fabricant, qui variera en fonction de l'épaisseur des nouilles, mais elle est généralement entre 12 et 15 minutes.
- Lorsque les nouilles sont cuites, retirer la paëlla du feu et laisser reposer environ 15 minutes avant de pouvoir servir le plat et profiter de l'excellent mélange de saveurs.

## Conseil:

- Si vous n'avez pas préparé de bouillon de viande, vous pouvez toujours utiliser d'autres alternatives telles que des cubes de bouillon de bœuf concentré ou quelque chose de mieux, du (bovril) dissous dans de l'eau chaude, un puissant concentré qui apportera beaucoup de saveur à votre plat.