

FIDEUADA MELOSA DE CUA DE BOU AMB BOLETS DE TEMPORADA

Autor: FRANCISCO JAVIER ALONSO IGUAL



Ingredients

Per a 4 persones

500 gr. Cua de Bou a la Cordovesa
400 gr. Espaguetis «Barilla» trossejats
1 dent d'all laminada
½ ceba picada
Pebre roig de la Vera
Tomaca triturada
Caldo de pollastre
100 gr. Bolets de temporada (preferiblement «angules de muntanya»)
Branca de timó, oli d'oliva i sal

Elaboració

Sofregir l'all i la ceba. Incorporar el pebre roig i la tomaca.
Una vegada sofregida la tomaca incorporem els espaguetis i ofeguem.
Cobrim amb el caldo de pollastre, afegint la salda de la cua de bou i la carn esmicolada.
Deixem coure durant 15 minuts.
Se saltegen els bolets i s'incorporen a la fideuada durant 3 minuts abans de finalitzar la cocció junt amb la branca de timó.

Notes

Este plat resulta especialment indicat per a «Angules de Muntanya» (*Craterellus lutescens*), encara que es pot substituir amb els bolets de la temporada.