

Receta cedida por [ESMACA \(Escola Macrobiòtica de Catalunya\)](#)



## Preparación

1. Sofreír el pimiento con la cebolla, los guisantes y las alcachofas durante 3 minutos.
2. Añadir el alga hiziki en trozos pequeños y seguir sofriendo durante 3 minutos más.
3. Añadir el pimentón y freír unos segundos.
4. Añadir los fideos y el agua y rectificar de sal si es necesario.
5. Hervir hasta que los fideos estén cocidos y el caldo desaparezca.

## Fideuá de alga hiziki

### Ingredientes

250g de fideos de fideuá

---

Media cebolla

---

1 cucharada de pimentón dulce

---

Medio pimiento rojo, cortado a tiras

---

100 gr de guisantes

---

4 alcachofas

---

Un puñado de alga hiziki, remojada y hervida durante 15 minutos

---

Agua

---

Sal

---

Aceite extravirgen de oliva

---