

FIDEUÁ

INGREDIENTES

400 gr. de fideos número 4 (especial fideuá)
250 gr. de gambas
250 gr. de calamares
250 gr. de rape u otro pescado de sabor parecido
4 ó 5 mejillones
100 gr. de almejas
6 u 8 tazas de caldo de pescado o fumé de langostinos o gambas
1 pimiento rojo (picado en dados)
1 cebolla (picada en dados)
3 dientes de ajo (cortados finamente)
150 gr. de guisantes
Colorante, cúrcuma o azafrán
Aceite de oliva
Sal
Cilantro o perejil picadito

PREPARACIÓN

Echamos un chorrito de aceite de oliva en una paellera, y añadimos, el ajo, la cebolla y los pimientos todos picados y sofreímos, luego añadimos el pescado (rape), calamares, las gambas, las almejas y los mejillones. Sofreiremos durante un par de minutos sin dejar de remover y después añadiremos el caldo de pescado (con su sal y color adecuado). Cuando empiece a hervir, incorporamos los fideos, tipo fideuá. Verificamos de sal y dejamos hervir durante unos 10 minutos. Antes de servir dejamos reposar el fideuá durante unos 5 minutos en la cazuela, y servimos caliente. Adornamos con guisantes y un toque de cilantro o perejil picadito al gusto.

NOTA

Este plato tiene que quedar algo caldoso.

Durante la cocción del fideuá, si ves que el caldo se consume demasiado, puedes ir añadiendo un poco más.