

# Fideuá

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Machas:** 100 g

**Mejillones:** 6 Unidades

**Azafrán en hebras:** 1 cdita.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**SPAGHETTI:** 200 g

**Caldo de mariscos:** 2 Tazas

**Echalottes:** 2 Unidades

**Panceta:** 200 g

**Ají rojo picante:** A gusto

**Perejil picado:**

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Tomate:** 1 Unidad

**Puntas de espárragos:** 150 g

**Calamares limpios:** 100 g

**Ajo chilote:** 1 Diente

**Locos de mar cocidos:** 4 Unidades

**Camarones:** 100 g

## Fondo de mariscos

**Machas:** 150 g

**Cebolla:** 1 Unidad

**Albahaca:** 4 Hojas

**Laurel:** 1 Hoja

**Agua:** 1/2 L

**Hojas de apio:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Pele y pique el *echalotte* y el *ajo chilote*.
- Corte el *ají* en tiras finas.
- Corte la *panceta* en tiras.
- Pele el *tomate*, retire la pulpa y corte en cubos.
- Parta los fideos con las manos.
- Corte los calamares en ruedas.
- Corte los locos en rebanadas.
- Disuelva el *azafrán* en un poco de caldo de mariscos.

- Abra las machas y retire la lengua, golpee con un cuchillo para que queden blandas.
- En una sartén con aceite de oliva sude el *ajo* y la *echalotte*.
- Agregue el *ají*, la *panceta* el *tomate* y los fideos partidos.
- Deje cocinar durante 5 a 6 minutos aproximadamente, revolviendo hasta que se tuesten los fideos.
- Incorpore los mariscos y bañe con 2 cucharadas de caldo de mariscos.
- Añada el *azafrán* disuelto, las puntas de espárragos, los *camarones* y condimente con sal y pimienta.
- Revuelva bien para que no se pegue y cocine agregando caldo a medida que la preparación lo requiera.

## Fondo de mariscos

- Pele y corte las cebollas en cuartos.
- En una olla con agua hirviendo coloque las cebollas, las hojas de *apio*, *albahaca* y *laurel*, las machas y deje cocinar a fuego medio hasta que las verduras despidan sus sabores.
- Retire y cuele
- Mantenga caliente para el fideua.

## Presentación

- Sirva la fideua en un plato hondo y rocíe con *perejil* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/fideua-3>