Fideuá



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Morrón colorado: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Extracto De Tomate: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
SPAGHETTI: 250 g
Patas de pollo: 4 Unidades
Mejillones: 250 g
Calamar: 1 Unidad
Merluza negra: 500 g
Sal: A gusto
Azafrán: 1 Cápsula
Caldo De Pollo: Cantidad necesaria
Aceite De Maíz: 30 cc
Morrón Verde: 1 Unidad
Langostinos: 6 Unidades
Aceite De Oliva: 30 cc
Almejas: 250 g

Preparación de la Receta

- Pique finamente la *cebolla*.
- Filetee el *ajo*.
- Corte los morrones en cubos pequeños.
- Corte los spaghetti en trozos de 5 cm.
- Pele los *langostinos*, elimine las patas y la vena del *lomo*.
- Elimine la piel de la merluza y corte en cubos.
- Limpie el *calamar* y corte en rodajas.
- En una sartén con aceite de maíz dore el *pollo* con los *langostinos*.
- Reserve los *langostinos* y el *pollo*, incorpore la merluza y saltee.
- Reserve la merluza.
- En la misma sartén dore el *ajo*.
- Agregue la *cebolla*, los morrones y rehogue durante 2 minutos.
- En una sartén para paella con aceite de oliva caliente dore los spaghetti.
- Incorpore las verduras salteadas y rehogue con los fideos.
- Cubra con caldo de *pollo*, suba el fuego y lleve a hervor.
- Agregue el extracto de tomates, el *azafrán* y sal.
- Incorpore el *pollo*, los *langostinos* y la merluza.

- Integre el *calamar*, las almejas y los mejillones.
- Añada más caldo de ser necesario, tape con papel aluminio y cocine durante 10 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva el fideua directamente en la sartén.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fideua-4