Fideuá



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Langostinos: 350 g
Pulpo cocido: 800 g
Vieiras: 200 g
Calamarettis: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Chile jalapeño: 1 Unidad
Cebollas coloradas: 2 Unidades
Tomate concasse: 200 g
Caldo de pescado: 1/4 L
Fideos cabello de ángel: 500 g
Pimiento verde: 2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Apio: 2 Penca
Azafrán en hebras: 1 g

Alioli

Mostaza de Dijon: 1 cda.
Jugo de Limón: 1 Unidad
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 1/4 L
Sal y Pimienta: A gusto
Yemas de huevo precocidas: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente con dos cucharadas de aceite de oliva dore a fuego mínimo los fideos cabello de ángel previamente rotos con las manos.
- Corte en bocados el pulpo precocido.
- Separe los tentáculos de los tubos de los calamarettis.
- Corte los pimientos verdes en *brunoise*.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Corte el *chile* en cuartos.
- Corte las pencas de *apio* en *brunoise*.

Alioli

- Coloque en un recipiente las yemas de *huevo* precocidas, agregue la *mostaza* de dijón, el *ajo* picado, sal, pimienta y *jugo* de *limón*, procese con un mixer y luego incorpore el aceite de oliva en forma de hilo mientras procesa hasta emulsionar.

Armado

- En una paellera caliente con aceite de oliva selle los *langostinos*, sazone con sal y pimienta y una vez dorados retírelos y reserve.
- Lleve nuevamente la paellera al fuego con un poco mas de aceite y saltee los tentáculos y los calamarettis, sazone con sal y pimineta, cocínelos solo un par de minutos y retírelos
- Proceda del mismo modo con el pulpo junto con las vieiras, saltee unos minutos y retire.
- En la misma sartén caliente con mas aceite de oliva dore el *ajo*, luego incorpore la *cebolla* junto con el *apio* y el *chile*, saltee unos segundos y agregue el *pimiento* verde, espolvoree con el *azafrán* en hebras y añada los tomates *concassé*, condimente con sal y pimienta, mezcle y deje cocinar a fuego máximo durante 5 minutos, luego incorpore los mariscos, los fideos tostados y cubra con el caldo, sazone con sal y pimienta y cocine a fuego mínimo durante aproximadamente 10 minutos.

Presentación

- Espolvoree la fideuá con *ají* picado y salsee con el alioli.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fideua-5