

# 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>