

Fideuá con Calamar, Butifarra Negra y Vegetales

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Brócoli: 1/2 unidad

Calamar limpio en cubos: 1 unidad

Caldo

Aceite De Oliva: c

Espinazo de Pescado: 1 unidad

Verduras para caldo cortadas del mismo tamaño:
350 Gramos

Sofrito

Aceite De Oliva: c/n

Diente de ajo picado: 1 unidad

Cebolla en brunoise: 1 Unidad

Butifarra negra o morcilla en rodajas:
1/2 unidad

Fideos finos y cortos: 100 Gramos

Agua: 1200 miliitros

ñora o guindilla seca sin semillas: 1
unidad

Extracto De Tomate: 1 cda

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Tostar los fideos en una placa de horno sin aceite a 200 grados hasta que tomen *color* sin quemarse.
- Marcar en una paella a fuego fuerte y con un poco de aceite de oliva la butifarra y el **calamar** por separado.
- Retirar y reservar.

Caldo

- En una olla grande, colocar un chorrito de aceite de oliva y *dorar* las verduras.
- Agregar el agua, la ñora y el espinazo.
- Cocinar a fuego fuerte hasta que hierva y luego tapar, bajar el fuego a medio y cocinar por 30 minutos. Filtrar y reservar.

Sofrito

- En la misma paella o sartén, rehogar con aceite de oliva el *ajo* y la *cebolla*.
- Agregar el extracto de *tomate*, la salsa de *tomate* frito y una pizca de sal.
- Cocinar hasta que el *color* de la preparación se vuelva rojo oscuro. Esto indica que ya está caramelizando. Reservar.
- Una vez tengamos las preparaciones previas terminadas, se comienza con la fideuá.
- En la paella con el sofrito, agregamos los fideos e incorporamos bien a fuego medio.
- Agregamos 200 ml del caldo, remover, rectificar de sal y esperar a que hierva.
- Agregar la butifarra y el *calamar* previamente marcado por encima.
- Cocinar en hornalla u horno medio durante 11-13 minutos hasta que el fideo haya chupado el líquido.
- Reposar por 5 minutos antes de servir.
- Terminar con el *brócoli* crudo rallado por encima y alioli.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fideua-con-calamar-butifarra-negra-y-vegetales>