

Fideuá de alcachofas y sepia con alioli



Ingredientes

1-2 calamares enteros:

Alcachofas: 3-4 Unidades

Sal gruesa:

Aceite de oliva virgen:

Fideos: 200 g

Para el alioli:

Huevo: 1 Unidad

Aceite de girasol: 1 Vaso

Crema montada: 1 cda

Ajos: 3 Dientes

Sal:

Preparación de la Receta

- Para comenzar, tostamos bien los fideos y reservamos.
- Por otro lado, limpiamos la *alcachofa* y la picamos gruesa. Reservamos, no pasa nada si se oxida ya que luego cocinándose se oscurecería de todos modos.
- Cortamos el *calamar* con su piel y todo.
- En una paella bien caliente colocamos la *alcachofa* y el *calamar*, rehogar durante 10 minutos. A fuego fuerte para que el *calamar* adquiriera su punto. Cuidado con la *alcachofa* que se hace más de prisa. Añadimos un poco de agua (una tercera parte).
- Luego, agregamos los fideos, dos vueltas más y cocinamos la fideuá como si se tratara de una paella durante 10 minutos. Terminamos en el horno con el grill al máximo un par de minutos y listo.
- Mientras la fideuá reposa, en un vaso para triturar colocamos el *ajo*, un *huevo*, un vaso de aceite de girasol (en este orden), una pizca de sal y un poquito de *nata* ; y trituramos hasta obtener un alioli.