

Fideuá de calamar humboldt y calamares fritos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de ajo (para la Fideuá)

Sal: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Fideuá

Cebolla: 1/2 Unidad

Fideos cabello de ángel: 400 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomate: 1 Unidad

Pimentón: 3 cdas.

Caldo de pescado: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Azafrán molido: 1/2 grs.

Mayonesa

Aceite De Oliva:

Huevo:

Limon:

Sal: Cantidad necesaria

Cilantro:

Preparación de la Receta

- Separamos un trozo de **calamar**, cortando un filete de su cuerpo. Luego debemos dejarlo limpio : quitamos su piel exterior y también, los tejidos blancos interiores, para evitar que encoja por la contracción de los tejidos.
- Una vez terminado lo anterior, lo cortamos en bastones.
- Para la fideuá vamos a necesitar una base de verduras que debemos cortar y transparentar. También necesitaremos un caldo de pescado. Usamos *cebolla* y *ajo* picados. Salamos, echamos aceite de oliva y transparentamos. Con esto hacemos un sofrito típico de España,

que se utiliza para la base una cazuela, de una salsa de un guiso o de una *sopa*. Es este caso, lo hacemos para nuestra fideuá. Preparamos *tomate* rallado para agregarle luego.

- Vamos a ponerle también *azafrán* tostado, que mezclamos con el caldo de pescado que estamos preparando en forma paralela. El *azafrán* debe darle un *color* bien amarillo y perfumado.
- Podemos ir tostando el *calamar*. Cuanto más dorado quede, mejor sabrá nuestra preparación. Usamos poco aceite de oliva en el sartén. Para que se dore bien, no hay que moverlo una vez colocado en el sartén. Luego de unos minutos lo damos vuelta.
- Es el momento también de agregar el *tomate* al sofrito. La humedad que aporta el *tomate* hace que sea el momento adecuado para agregar el *pimentón*.
- Sumamos un cuarto elemento : fideos tostados. Como se tuestan muy rápido lo dejamos para lo último. Debemos usar fideos finos (como cabellos de ángel), roto con nuestras propias manos. Lo hacemos con un poco de aceite.
- Una vez listo, mezclamos todas las preparaciones : el sofrito sobre los fideos ; los calamares también. El resto que queda en la sartén lo despegamos con un poco de caldo. El contraste de temperaturas lo despegamos y lo sumamos a la mezcla.
- El resto de *calamar* que no utilizamos, podemos enharinarlo, pasarlo por *huevo* y freírlo.
- Por otro lado, preparamos un aceite de *ajo* para la fideuá y una *mayonesa* de *ajo*, *limón* y *cilantro* para los calamares fritos.
- Aceite de *ajo* : un par de dientes de *ajo* y sal machacados en mortero. Agregamos aceite de oliva y mezclamos. Reservamos parte de esta pasta para hacer la *mayonesa*.
- Para la *mayonesa*, batimos *huevo* y agregamos un poco de *perejil* o *cilantro*. Luego, sumamos *limón*. Sumamos oliva y sal.
- Es el momento de tomar nuestra fideuá y darle fuego fuerte desde arriba (en horno, o con brasas colocadas sobre la tapa de la cazuela puesta al revés). Así, el fideo de la superficie se seca y se levanta.
- Cuando esté listo, agregamos el aceite de *ajo* a nuestra fideuá y emplatamos.
- A los calamares fritos, los salamos, y al emplatarlos le agregamos un poco de escarola (que es crocante y amarga), con oliva y sal. No debemos olvidar la *mayonesa*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/fideua-de-calamar-humboldt-y-calamares-fritos>