

Fideuá de Mariscos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Caldo de pescado: 1 L

Cebolla: 1 Unidad

Azafrán: Cantidad necesaria

Chirlas: 100 g

Fideos para fideuá: 400 Gramos

Gambas: 100 g

Tomate: 1 Unidad

Laurel: A gusto

Vino: 1 Vaso

Caldo de pescado: 1 1/2 L

Pimentón dulce: A gusto

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Gambones: 4 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Calamar: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una paellera, echar un par de cucharadas de aceite de oliva
- Cuando el aceite esté caliente, incorporar los gambones con un poco de sal
- Una vez que los gambones han tomado *color*, retirar del fuego y reservar
- En el mismo aceite, freír el *calamar* y, cuando esté medio hecho, retirar y reservar
- También en el mismo aceite colocar la *cebolla*, los ajos, los pimientos, todo bien picadito
- Pochar y, una vez que la *cebolla* se torne transparente, añadir el *tomate* hasta que suelte el agua
- Verter el vino
- Por último, agregar *pimentón* y *laurel* a gusto.
- Permitir que se evapore el alcohol
- Incorporar los fideos, rehogar un poquito y añadir el caldo
- Dejar *hervir* y, poco a poco, añadir las chirlas, el *calamar*
- Por último, agregar las *gambas* y *azafrán*.
- Un par de minutos antes de retirar la fideuá del fuego, colocar los gambones
- Servir y disfrutar.

- Si no posees una paellera, puedes utilizar una sartén.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

quíute

- Tale el germen.
- Recuerda siempre que es 1 medida de fideos por 2 de caldo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fideua-de-mariscos>