

Fideuá de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Merluza: 1 Unidad

Pimentón: 1 cda.

Caldo

Sal: A gusto

Cebolla: 1/2 Unidad

Perejil: A gusto

Azafrán en hebras: 1 cdita.

Fideos

Fideos cabello de ángel: 200 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Aceite de ajos: A gusto

Preparación de la Receta

- Retire los filetes de la merluza y corte en trozos de un bocado.
- Corte el espinazo en trozos.
- Pele la *cebolla* y corte en tiras.

Caldo

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, coloque el espinazo, agregue la *cebolla* previamente pelada, junto con el *perejil*.
- Tueste el *azafrán* en una cuchara directamente sobre la hornalla.
- Coloque en el mortero, agregue caldo, machaque y reincorpore al caldo nuevamente.

Fideos

- Rompa los fideos con la mano.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, tueste y reserve.

Armado

- En una paellera con aceite de oliva caliente, transparente la *cebolla* y condimente con sal.
- Agregue el *pimentón* y los fideos reservados.
- Cubra con caldo a nivel.
- Incorpore los filetes y condimente con sal.
- Cocine en el horno a 200°C, 5 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva directamente en la paellera. Decore con *perejil* picado y aceite de ajos.

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