Fideuá pan con ajo y tomate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil picado: 30 g
Fumet de pescado: 1 L
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Fideos tallarin: 500 g
Cebolla: 250 g
Pan Baguette: 250 Unidad
Tomate perita: 2 Unidad
Pimentón: 10 g
Azafrán: 1 Cápsulas
Morrón Rojo: 100 g
Langostinos: 10 Unidades
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl el *morrón* junto con la *cebolla* previamente cortados en *brunoise*, el **tomate** *concasse*, **ajo** y *perejil* ambos picados, *pimentón*, sal y pimienta, mezcle bien y por ultimo agregue aceite de oliva, mezcle nuevamente y deje *marinar* unos minutos.
- Corte los fideos tallarines planos en secciones de 3cm de largo aproximadamente y colóquelos en un bowl.
- Corte la baguette en rodajas y tuéstelas en el horno
- Luego frótelas con *ajo* y *tomate* y sazone con sal y pimienta.

Armado

- En una paellera caliente con aceite de oliva selle los *langostinos* pelados solo unos minutos, retire y reserve.
- En la misma paellera cocine los vegetales anteriormente marinados hasta que queden secos y se concentren los sabores.
- Luego agregue los fideos y mezcle con cuidado para que no se rompan, por ultimo incorpore los *langostinos* anteriormente sellados.
- Lleve a hervor el fumet de pescado y sazone con sal, pimienta y *azafrán*, una vez que rompa hervor cubra la preparación de la paellera, deje cocinar hasta que los líquidos se evaporen

- Retire del fuego y deje reposar durante 10 minutos cubierta con un repasador para que termine de absorber todos sus líquidos.

Presentación

- Sirva sobre la preparación las rodajas de pan y espolvoree con *perejil* picado y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fideua-pan-con-ajo-y-tomate