

## Fideua por Julius Biernet



### Ingredientes

**Aceite de oliva virgen extra:** c/n

**Cabezas de gambones:** 8 Unidades

**Caldo de pescado:** 1/2 Litro

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Cigalas:** 4 Unidades

**Rama de apio:** 1/4 unidad

**Tomate triturado:** 1 Lata

**Brandy:** 1 Chorrillo

**Calamar:** 1 Unidades

**Chalotas:** 2 Unidades

**Fideos finos:** 200 Gramos

**Manojo de perejil:** 1 unidad

**Sal gorda:** c/n

### Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite *saltear* las cabezas de los gambones y aplastar para que suelten todo el *jugo*.
- Mojar con el brandy y flambear.
- Mojar con el caldo y cocinar hasta que hierva.
- Picar las chalotas y el *calamar* y lo doramos en una paella con aceite.
- Añadir los fideos y *dorar* también.
- Añadir el *apio* picado y el *ajo* y *dorar*.
- Añadir el *tomate* triturado y mezclar bien.
- Mojar con el caldo, colocar las cigalas por encima y hornear 10 minutos a 220 °C.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/fideua-por-julius-biernet>