

Fideuá y chorizos a la diablo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo de pescado

Espinazo de Pescado: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Apio: 1 Rama

Tomillo: 1 Rama

Cebolla: 1 Unidad

Agua: 2 L

Perejil: 2 Ramas

Chorizos

Pimentón dulce: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Vino Blanco: 1/2 L

Chile: 1/2 Unidad

Ajo: 1 Diente

Morrón Rojo: 1 Unidad

Brandy: 1 cda.

Aceite De Oliva: A gusto

Chorizos: 6 Unidades

Orégano: 1 cda.

Morrón Verde: 1 Unidad

Ají molido: 1 cda.

Fideua

Langostinos: 100 g

Pulpo: 1 Unidad

Sal: A gusto

Fideos cabello de ángel: 400 g

Ajo: 1 Diente

Morrón Rojo: 1 Unidad

Chipirones: 100 g

Apio: 1 Rama

Azafrán: 1 cdita.

Cebolla: 1 Unidad

Tomates: 2 Unidades

Morrón Verde: 1 Unidad

Caldo de pescado: 2 Taza

Pimienta: A gusto

Chorizo colorado: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Para el caldo de pescado

- Colocar el agua en una olla con el pescado, el *apio*, la *cebolla* cortada en trozos, un diente de *ajo*, *tomillo* y *perejil*.
- *Hervir* durante 25 minutos
- Colar

Para la fideua

- *Dorar* en una sartén con aceite de oliva el pulpo previamente hervido, los chipirones y los *langostinos*
- Retirar
- Y en la misma sartén rehogar, los vegetales picados.
- Añadir el chorizo en trozos.
- Incorporar el *azafrán*, los tomates picados.
- Salpimentar.
- Regresar los mariscos.

Para los chorizos

- Desgrasar los chorizos pinchados con un tenedor en una sartén con aceite de oliva.
- En otra sartén con aceite de oliva, rehogar la *cebolla* y los morrones en juliana, y el diente de *ajo* cortado en láminas.
- Sumar los chorizos a la preparación.
- Agregar las *especias* y el *chile* picado.
- Desglasar con el vino blanco y el brandy.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fideua-y-chorizos-a-la-diabla-2>