Fideuá y chorizos a la diabla



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