Fideuá



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Abadejo: 2 Filetes
SPAGHETTI: 200 g
Azafrán en hebras: A gusto
Fume de pescado: 2 Taza
Langostinos: 6 Unidades

Mojo

Cebolla: 1 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Pimentón: 1 cdita.
Morrón Rojo: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente

Salsa alioli

Sal: A gusto
Jugo de Limón: A gusto
Ajo: 6 Dientes
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele los *langostinos* y retire los intestinos.
- Agregue al fume *azafrán* y condimente con sal y pimienta.
- Corte el pescado en trozos.
- Corte los fideos en bastones de 5 cm de largo.

Mojo

- Corte el *tomate concassé*.

- Pique la *cebolla*, el *ajo* y el *morrón* en *brunoise* y coloque en una bowl.
- Agregue el aceite, la sal, el *pimentón* y la pimienta.
- Mezcle y lleve a la heladera durante 24 horas.

Salsa alioli

- Coloque en el mortero los dientes de *ajo* previamente pelados y machaque hasta que se forme una pasta.
- Agregue sal y emulsione con aceite hasta formar una pasta espesa.
- Vierta unas gotas de *limón*.

Armado

- En una paellera con aceite de oliva caliente, selle ligeramente el pescado de ambos lados condimentado con sal y pimienta.
- Agregue los *langostinos* y cocine 1 minuto por lado.
- Retire el pescado y los *langostinos* de le paellera y reserve.
- En la misma paellera cocine el mojo hasta que espese.
- Agregue los fideos, mezcle y cocine unos minutos.
- Luego vierta el caldo hirviendo.
- Incorpore el pescado, los *langostinos* reservados y termine la cocción

Presentación

- Sirva en un plato la paella en un aro y desmolde, coloque por encima un trozo de pescado y la salsa alioli.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fideua