

FIDEUÁ

INGREDIENTES

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr de fideos muy finos.
- 2 dientes de ajos.
- 1 tomate maduro.
- 1 litro de fumet de pescado.
- 4 galeras.
- 250 gr de gambas pequeñas.
- 2 sepias medianas.
- Un poco de colorante.
- Aceite de oliva
- Sal



ELABORACIÓN

En primer lugar se pelan las gambitas y se reservan. Con las cabezas de las gambas y el resto de las cascarras se sofríen en una sartén y cuando estén hechas se echan en un recipiente con un poco de fumet de pescado y se trituran con la batidora y todo esta mezcla se cuele y se vuelca con el resto de fumet.

A continuación se coge el recipiente donde vamos a realizar la fideguá y le echamos un poco de aceite, en este aceite añadimos las gambas que teníamos peladas le damos un par de vueltas y las sacamos y reservamos, a continuación añadimos las galeras y hacemos lo mismo que con las gambas, a continuación introducimos las 2 sepias cortadas a trocitos pequeños y la sofreímos en este aceite cuando estén un poco doradas le echamos los dientes de ajos y antes de que se quemen le añadimos el tomate rayado y cuando se haya evaporado el líquido que suelta el tomate se le añaden los fideos y cuando estén dorados le echamos el fumet de pescado (caliente) que teníamos reservado.

Un poco antes de terminar le echamos las gambas, galeras que teníamos reservada y un poco de colorante. Y rectificamos de sal.

RECETA ENVIADA POR: GUÍA MANOLÍN