



Recetas de Cocina

Fideua

Ingredientes:

200 gr de fideos para fideua
500 gr de cigalas
250 gr de gambas
250 gr de bacalao
200 gr de sepia
100 gr de tomates
2 dientes de ajo
1 dl de aceite de oliva virgen
2 litros de caldo de pescado
perejil picado
azafrán, pimentón, sal y zumo de un limón

Preparación:

Lavar y escurrir las cigalas gambas y echarlas sal.
Limpiar la sepia y trocear el bacalao y la sepia.
Pelar y picar el tomate y el ajo.
En un mortero machacar el ajo, perejil, azafrán y un poco de zumo de limón.
En una paella, calentar el aceite y sofreír las cigalas y gambas, cuando este listas sacarlas y reservarlas.
En ese mismo aceite sofreír el bacalao, sepia, el tomate y el pimentón.
Añádele el caldo de pescado y sazónalo si es necesario, cuando empiece a hervir añádele los fideos.
Pasados unos 6 minutos le añades las gambas cigalas y la mezcla que preparaste en el mortero, dejándolo cocer unos 18 minutos.
Pasado este tiempo lo retiras del fuego y lo dejas reposar unos 5 minutos para que los fideos se empapen bien del caldo.

Autor: