

Creador: Monónimo **Recetizador:** Tere



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 ñoras
 - Para el caldo de pescado:
 - 2 rodajas de congrio cerrado
 - 2 zanahorias
 - 1 puerro
 - 1 ramita de apio
 - 1 trozo de cebolla
 - 1 hoja de laurel
 - Sal y pimienta
 - Para la fideuá:
 - 1 cebolla
 - 2 dientes de ajo
 - 2 tomates
 - 50 ml de aceite de oliva
 - Sal y pimienta
 - 250 g de fideos para fideuá
 - 150 g de gulas
 - 100 g de langostinos
 - Sal y pimienta
-

Preparación:

Paso 1

Dejar las ñoras en remojo unas horas antes de utilizar para que se prehidraten. Limpiar y pelar todas las verduras. Llevar a ebullición una olla con el congrio, la zanahoria, el puerro, el apio, y la cebolla. Añadir el laurel y cocer 20 minutos. Colar el caldo, salar y reservar hasta el momento de utilizar. Rehogar la cebolla, pelada y picada, hasta que este doradita. Incorporar los ajos, los tomates, salpimentar y continuar la cocción hasta que todas las verduras estén tiernas. Añadir los fideos, remover y rehogar. Incorporar las gulas junto con los langostinos, añadir el caldo y cocer hasta que la pasta esté al dente. Retirar del fuego y dejar reposar fuera del fuego tapado con un paño. Servir.