

# FIDEUÁ CON CRUJIENTE DE ESPAGUETIS Y ALI-OLI Y ACEITE DE AJO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

Uno de mis platos preferidos y sin duda..., un éxito los espaguetis fritos para los peques

## Ingredientes para 6 personas :

- 200 GR de MEJILLONES
- 200 GR de ALMEJAS
- 200 GR de LANGOSTINOS
- 500 GR de ROSADA LIMPIA
- 2 CEBOLLAS MEDIANAS
- 5 DIENTES DE AJO
- 3 TOMATES MADUROS
- 1 L de CALDO DE PESCADO
- 400 GR. de PASTA DE FIDEUÁ
- ACEITE DE OLIVA
- SAL
- 50 GR de ESPAGUETIS
- ALI-OLI Y ACEITE DE AJO

## Preparación:

### Paso 1

EN UNA CAZUELA PONEMOS LAS ALMEJAS Y LOS MEJILLONES CON EL VINO BLANCO HASTA QUE ABRAN Y LAS RETIRAMOS. CONSERVAMOS EL CALDO COLADO. LIMPIAMOS EL PESCADO DE PIEL Y ESPINAS Y LO CORTAMOS EN DADITOS DE 1 Y 1/2 CM. TAMBIEN PELAMOS LOS LANGOSTINOS Y LO CORTAMOS EN DADITOS DEL MISMO TAMAÑO QUE EL PESCADO. PELAMOS LAS CEBOLLAS, LOS TOMATES Y LOS AJOS Y LOS PICAMOS EN BRUNOISSE DE 1 CM. Y RESERVAMOS

### Paso 2

EN LA PAELLERA QUE HEMOS DORADO EL PESCADO CON LOS LANGOSTINOS, AÑADIMOS UN POCO MÁS DE ACEITE Y DORAMOS LAS CEBOLLAS CON EL AJO, Y CUANDO ESTÉ POCHADITAS AÑADIMOS EL TOMATE Y SOFREIR.

### **Paso 3**

INCORPORAMOS LA PASTA DE FIDEUÁ AL SOFRITO, LE DAMOS UNAS VUELTEVICITAS Y VERTEMOS EL FUMET Y COCEMOS. AÑADIMOS EL PESCADO, LOS LANGOSTINOS, Y LAS ALMEJAS Y MEJILLONES SIN VALVAS Y COCER HASTA QUE SE ABSORBA EL CALDO.

### **Paso 4**

POR OTRO LADO COCEMOS LOS ESPAGUETIS DE MANERA TRADICIONAL, Y CUANDO ESTÉN AL DENTE, ESCURRIMOS Y MOJAMOS CON ACEITE BLANCO PARA QUE NO SE PEGUE. PONER UNA SARTÉN CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVA Y FREIR LOS ESPAGUETIS EN PEQUEÑOS PUÑADITOS Y SACAR A PAPEL ABSORVENTE PARA ELIMINAR EL EXCESO DE GRASA.