

**Creador:** miguel ruiz

**✖ Descripción:**

Fideua de gandia

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Antes de que terminw la cocion rocialo con ajo y perejil muy picado y bañado en aceite

**Ingredientes para 4 personas :**

- 280gr de fideos n3 o los de fideua
- 1 o 2 tomates
- 1 pimiento rojo
- 1/2 cebolleta
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- 200gr congrio o rape
- 200gr gambas
- mejillones
- almejas
- 1 sepia cortada en dados
- 1 1/2 litro de fumet de pescado

**Preparación:**

**Paso 1**

Calentar en la paellera un poco de aceite, y regamos las gambas,retiramos ypasamos la sepia hasta que este casi en su punto y retiramos

**Paso 2**

,en el mismo aceite ponemos el ajo y la cebolla ,reogar hasta que ae transparente y agregar el tomate sin piel y cortado en dados, añadir el pimiento picado y sofreir todo hasta que el tomate se haga una salsa condimentar con pimenton y agregar los fideos remover por 1 minuto para que tomen los sabores y echar el caldo y el congrio,y la sepia cocer a fuego medio 4 minutos agregar los .ejillomes las gambas y las almejas ocer por otros 5 min y dejar reposar