Fideuá de gulas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

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.