Fidegua

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

Creador: Mª Jesus Garcia **Recetizador:** fina Millán or



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gramos de fidegua
- 270 gramos de gambas frescas
- 280 gramos de aros de calamar
- 6 espárragos trigueros
- 1 ajo fresco
- 2 cucharaditas pequeñas de pimentón dulce
- 1 cucharadita de colorante de azafran
- 3 cucharadas de tomate natural triturado
- 9 palitos de Kissia
- 200 gramos de gulas del norte
- sal y aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Pelar las gambas frescas y cortarlas por la mitad. Las cascaras las ponemos a cocer en una cazuela con agua y sal, más o menos unos 2 litros de agua. Las anillas de calamar las lavamos, las secamos y las troceamos. Los espárragos trigueros los lavamos, los secamos y los troceamos. El ajo fresco los limpiamos y lo picamos fino.

Paso 2

Coloca la paella al fuego y añade 4 cucharadas de aceite. Cuando el aceite esté bien caliente, agrega las gambas y sofríelas. Retíralas a un plato y reserva. Incorpora los calamares troceados, saltéalos y una vez que se hayan hecho retirarlos al plato donde están las gambas. Mientras se hacen los calamares picamos las barritas de Kissia para añadirlas a las gambas ya hechas.

Paso 3

Echa los ajos y los espárragos trigueros picados a la paella junto con el azafrán, el pimentón y el tomate frito. Incorpora los fideos, rehógalos un poco, añade el caldo, y rectifica el punto de sal. Cocina durante aproximadamente 8-10 minutos a fuego medio (o hasta que se evapore el caldo). Agrega por encima los calamares, las barritas Kissia, las gulas y las gambas.