

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



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Martí



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.