

Creador: Eva Bolívar **Recetizador:** Puri Martinez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Sin lactosa

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

El agua de los mejillones da mucho sabor, procurar no incorporar todo al principio ni añadir sal hasta casi el final donde se puede corregir

Descripción:

Utilicé calamares cortados en anillas, las gambas eran langostinos. Se puede sustituir el pimiento verde por pimiento morrón asado.

Ingredientes para 4 personas :

- 75 ml de Aceite de oliva
- 100 gr de Cebolla
- 2 Ajos
- 200 gr de Tomate
- 50 gr de Pimiento verde
- 250 gr de Alcachofas
- 200 gr de Fideos gordos
- 200 gr de Patatas
- 400 gr de Sepia
- 500 gr de Mejillones
- 150 gr de Gambas
- 1 Limón
- Perejil
- Azafrán

Preparación:

Paso 1

Limpiar los mejillones y cocerlos con un litro de agua. Reservar el caldo y retirar las valvas a los mejillones.

Paso 2

Picar la cebolla y los ajos en brunoise, pelar y triturar los tomates. Cortar en dados el pimiento verde, limpiar las alcachofas y cortarlas en cuartos, frotarlas con limón y reservarlas en agua con algo de zumo de limón; pelar y cortar las patatas, dejarlas en agua, cortar la sepia limpia en dados.

Paso 3

En el aceite, sofreír la cebolla y el ajo, agregar los pimientos verdes, la sepia, el tomate y dejar rehogar unos minutos; añadir las alcachofas, mojar con el caldo de los mejillones, agregar las patatas, dar un hervor y agregar los fideos.

Paso 4

Sazonar con la sal y azafranar y, a media cocción, añadir los mejillones y las gambas.