Fideuá

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

Creador: Marcos Blanco **Recetizador:** Ángeles Mesa R



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Saltear las cabezas y las cáscaras de las gambas en el aceite, retirarlas y hacer el sofrito con este aceite.

Descripción:

Plato a base de pescado y marisco ideal para disfrutar en familia o con los amigos.

Ingredientes para 4 personas :

- 350 gr de Pasta para Fideuá Gallo
- 2 Pimientos Verdes Italianos
- 1 Pimiento Rojo
- 3 Tomates maduros
- 1 Cebolla
- 1/2 K de Mejillones
- 150 gr de Chirlas
- 150 gr de Gambas
- 150 gr de Rape
- 1 Calamar
- Aceite de Oliva
- Azafrán
- Sal

Preparación:

Paso 1

Poner las chirlas en remojo en agua salada y limpiar y lavar los mejillones. Cocer las gambas en agua hirviendo con sal. Cocer los mejillones en este mismo agua durante 4 minutos. Colar el caldo y reservarlo para después.

Paso 2

Partir el rape en trozos pequeños. Limpiar y trocear el calamar. En una paellera poner a calentar 4 cucharadas de aceite y rehogar los pimientos y la cebolla. Cuando esté bien rehogado añadir el tomate pelado y picado y rehogar unos 5 minutos.

Paso 3

Incorporar el calamar y las chirlas y cocer durante 5 minutos. Añadir el rape, los fideos, el caldo que estaba reservado y el azafrán. Sazonar al gusto y remover cuidadosamente para mezclar bien todos los ingredientes.

Paso 4

Finalmente incorporar las gambas peladas y los mejillones sin las conchas. Cocer a fuego bajo hasta que se absorba casi todo el caldo. Retirar del fuego, tapar con un paño húmedo y dejar que repose durante 5 minutos.