FIDEUA DE PESCADO

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Cobra



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 cola de Rape tamaño racion
- 1 Sepia pequeña
- 150 gr de almejas
- 300 grs de Gambas o Langostinos
- 1 puñado de perejil
- fideos del nº 2
- 2 cebolla
- 1 diente de ajo
- Pimineto rojo
- Pimiento verde
- 1 Tomate

Preparación:

Paso 1

Lo primero que tendremos que hacer es poner las almejas en remojo con agua y sal para que pierdan la posible arena que puedan tener. Limpiaremos la colita de rape separando los dos lomos y dejando la espina limpia. Tambien pelaremos las gambas y reservaremos las cabezas para el caldo. Para hacer el caldo que usaremos para añadir a los fideos pondremos una olla al fuego con agua y añadiremos la raspa del rape, las cabezas de las gambas, un buen manojo de perejil y una cebolla cortada en trozos grandes y dejaremos hervir unos 20 minutos, colaremos el caldo y lo reservaremos al calor. En una paellera pondremos un poco de aceite con un diente de ajo entero y sofreiremos la sepia cortada en cubitos pequeños, cuando cja un poco de calor añadimos una cebolla muy picadita y seguimos sofriendo, luego añadiremos los pimientos tambien muy picados, para que durante la coccion desaparezcan, cuando tengamos los pimientos en su punto añadimos la pulpa de un

tomate rallado y cuando el sofrito tenga un bonito color añadimos los fideos y los dejamos tostar bien para que cojan el gusto del sofrito. Cuando tengamos los fideos bien torrados los bañamos (hasta cubrir ligeramente) con el caldo que teniamos reservado al calor y los dejamos hervir el tiempo necesario para que el fideo absorba el caldo y quede tierno, 5 minutos antes de apagar el fuego añadimos a la paellera el rape cortado en cuadraditos, las gambas peladas y las almejas lavadas y escurridas. Ya estara preparado para comer, puedes acompañarlo de salsa alioli que le da un punto exquisito.