Fideuá marinera

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Lucía Martíne



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Es hacer un buen caldo de pescado, es lo que le dará mas gusto.

Descripción:

El invento de la fideuá es atribuido a una anécdota picaresca. Gabriel Rodríguez Pastor, ("Gabrielo" el del quiosco del Grau de Gandía), era cocinero de embarcación y Juan Bautista Pascual ("Zábalo"), era el pequeño de la barca y ayudante de aquél. Según la familia de Gabrielo, el patrón era muy aficionado al arroz y al resto de marineros casi nunca les llegaba su ración de arroz a banda, el plato que normalmente preparaba. Tratando de buscar una solución al problema, el cocinero pensó en cambiar el arroz por los fideos para ver si al patrón le resultaba menos apetitoso. El invento gustó, y la fama del plato se extendió por los restaurantes del puerto como la "Casa la Pastaora", donde se cocinaban las primeras "fideuades", consagrándose como un plato característico e imprescindible.

Ingredientes para 4 personas :

- *400g de fideua*
- *grande de sepia*
- *500g de mejillones*
- *250g de gambas peladas*
- *aceite de oliva*
- *colorante*
- *sal*
- *2 tomate maduro*
- *pimenton dulce*
- *1 diente de ajos*
- *1 cabeza de rape*
- *1k y medio de morralla*
- *1 cebolla*

Preparación:

Paso 1

Primero haces el caldo de pescado, en una olla pones el agua y echas la morralla y el rape. Deja cocer una hora, cuando ya esté lo colamos y lo reservamos.

Paso 2

Fríe el pescado y el marisco en una sartén o en la paella con un chorreón de aceite de oliva, comienza a freír la sepia. Cuando esté lista, retírala y en el mismo aceite saltea las gambas. Limpia bien los mejillones y los introduces en un cazo. Los haces al vapor, solo con agua. En una paella o en una cazuela baja pon un chorrito de aceite de oliva y colocas el ajo cortado, cuando este un poco dorado añade la cebollita muy picada, deja que se poche a fuego lento.

Paso 3

Añade los tomates rallados y espera que se consuma el agua que desprende el tomate. Le echas el pimentón dulce. Vierte el sofrito, la fideuá y el pescado en la paella, echa el caldo de pescado. Le pones el colorante, una pizca de sal.

Paso 4

Cuando comience a hervir estará hecha en 10 minutos, cuando le queden unos tres minutos le colocaremos los mejillones.