



Fideuá básica

Ingredientes - Para 6 persona(s)

- 400 g de *Fideos*
- 8 Ud. de *calamar pequeño*
- 15 Ud. de *Gambas peladas*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 1 Ud. de *Pimiento rojo*
- 1 Ud. de *Pimiento verde*
- 5 Diente(s) de *Ajo*
- 4 Cucharada(s) de *Picada de ajo y perejil*
- 1 ltrs de *Caldo de pescado*
- 250 g de *Tomate natural triturado*
- *Aceite de oliva*

Preparación

Paso 1 - Cortar las verduras y el calamar

Empezaremos cortando en juliana la cebolla y a dados pequeños los pimientos rojo y verde. También picaremos el ajo bien pequeño. Reservaremos los ingredientes.

Si encontramos en el súper una picada de ajo y perejil la podemos comprar ya preparada, o si lo preferís podéis prepararla vosotros mismos. Mezclaremos la picada con un poquito de aceite de oliva.

También limpiaremos y cortaremos en forma de aros los calamares. Si hemos comprado las gambas peladas no ahorraremos tener que pelarlas.

Paso 2 - Preparar el sofrito

En una paella añadiremos un chorrito de aceite y cuando este caliente añadiremos el ajo. Cuando este un poco dorado añadiremos la cebolla y dejaremos que se poche. Llegado este momento añadiremos el pimiento rojo y verde. Dejamos que se sofría y se reblandezca un poco los pimiento y añadimos los calamares. Sofreímos un poco mas y añadimos el tomate triturado. Podemos añadir un poquito de azúcar para reducir la acidez, también añadiremos sal al gusto. Ahora dejaremos que el sofrito se haga poco a poco.

Paso 3 - Añadir los fideos

Cuando tengamos el sofrito preparado llega el momento de añadir los fideos. Con el fuego vivo añadiremos los fideos al sofrito y le daremos vueltas con la cuchara sin parar durante 3 minutos hasta que veamos que el fideo se oscurece un poco. A los 2 minutos añadiremos la picada con ajo y perejil y seguiremos removiendo hasta llegar a los 3 minutos aproximadamente. Ahora



Recetus - Fideuá básica

Tu comunidad de cocina
recetus.com

llega el momento de añadir el caldo de pescado que habremos calentado en un fuego aparte para que al añadirlo hierva mas rápido. Tenemos que ir controlando que no nos quedemos sin líquido antes de que los fideos estén bien cocidos, si vemos que nos falta líquido podemos añadir mas líquido poco a poco. Y esto es todo en cuanto el líquido este totalmente reducido la fideuá estará lista para comer. Podéis servirla acompañada de "alioli". Que aproveche y a disfrutar con los amigos o la familia de este estupendo plato.