

Fideuá:

Ingredientes para 4 personas:

- caldo de pescado
- fideos gruesos (especial fideuá)
- 2 sepias
- 8 gambas
- almejas
- cebolla
- ajo
- tomate natural
- azafrán o colorante
- aceite
- sal
- limón
- agua

Preparación:

Primer paso:

Caldo de pescado:

Se puede hervir pescado (preferiblemente cabezas de rape) o utilizar caldo ya preparado.

Segundo paso:

Se sofríe el tomate, ajo y la cebolla picada con un poco de aceite.

Añadir las gambas a este sofrito y se ponen a parte cuando estén doradas.

Tercer paso:

Se añade a continuación la sepia y las almejas.

Una vez listos todos los ingredientes los hervimos junto con los fideos en una paella.

Se añade un poco de azafrán o colorante.

Cuarto paso (opcional):

Aioli:

El Aioli se puede comprar listo o hacerlo de forma casera.

Para ello batiremos una mezcla de aceite, ajo y sal hasta conseguir una salsa espesa similar a mayonesa.

La fideuá se sirve con Aioli y se decora con limón.

Esta receta fue descargada de

www.gandiaturistica.com