

## FIDEUÁ



Este plato es ideal para preparar en un día de fiesta, en esos días que deseas tener un plato festivo, pero no quieres pasarte toda la mañana en la cocina, y poder disfrutar del día con los tuyos.

Te levantas temprano y preparas la base del sofrito, así cuando vuelves de hacer un paseo o de disfrutar de la playa, o lo que quieras hacer, en un plis plas tienes preparada una deliciosa Fideuá.

Vamos a ello.

### Ingredientes: (4 personas)

400 gr. de fideos finos al huevo (a mi me gustan estos bien finitos)



6 calamares pequeños

250 gr. de gambitas peladas congeladas (con gambas frescas todavía mejor)

¼ de pimiento rojo

¼ de pimiento verde

½ cebolleta

3 cucharadas de concentrado de tomate (o bien un buen tomate frito casero)

3 dientes de ajo laminados



1 trozo de guindilla

Caldo de pescado (puedes utilizar algún caldo preparado de confianza)

Sal, pimienta y aceite de oliva

Ali-oli para acompañar

### Preparación

Para facilitar el trabajo, lo principal es tener bien preparados de antemano todos los elementos, es decir preparar la mise en place:

- Laminamos los ajos
- Cortamos en brunoise (cuadraditos pequeños) los pimientos y la cebolleta
- Limpiamos el interior de los calamares, pero no les quitamos la piel, y cortamos en aros.

Ya podemos sofreír en una paella plana las láminas de ajo y justo antes de que se tuesten añadimos los fideos finos, iremos removiendo sin parar, para evitar que se quemem, y en cuanto tengan un bonito color tostado retiramos del fuego y colamos el aceite. Reservamos aparte.



Ahora con un poco de aceite vamos a freír los calamares, y las gambas peladas, en cuanto cojan un poco de color, retiramos y reservamos.



En el mismo aceite preparamos el sofrito, con los pimientos y la cebolla, salpimentamos al gusto, y a continuación añadimos unos trocitos de guindilla y el concentrado de tomate, le damos un par de vueltas, y añadimos las gambas y calamares que teníamos reservado.



En este punto, podemos apagar el fuego, y dejar hasta que volvamos de nuestro paseo.

Reanudamos la receta, calentando nuestro sofrito, añadimos los fideos fritos que teníamos reservados, le damos un par de vueltas, y añadiremos el caldo, que tenemos preparado e hirviendo.





Coceremos los fideos entre 10-12 minutos, iremos rectificando de caldo, y cuando haya absorbido todo el caldo, apagamos el fuego y lo llevamos al horno a gratinar unos 5 minutos.

Veremos que los fideos ¿se ponen de pie? ese es el punto para saber que nuestra Fideuá está lista.

Y aquí tenéis el resultado, lo servimos y acompañamos de un poco de Ali-oli, con un buen vino blanco, o sangría y a disfrutar de nuestra comida.



Seguro que hay mil formas de preparar este plato, en casa esta forma gusta mucho, porque no te encuentras ningún ¿impedimento? para comer, es decir ni hay que pelar las gambas, sólo comer tranquilamente.

Feliz semana

Montse