

Receta de Fideua con Sepia y Gambas

25 Jun 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de una de nuestras lectoras, gracias a nuestra amiga Pepi de Valencia por mandarnos esta rica receta que seguro será del agrado de tod@s nuestr@s seguidor@s.

Ingredientes

- Caldo de pescado (un brik de 1litro)
- Cebolla (una mediana)
- Tomate (uno maduro)
- Ajos (cuatro dientes)
- Pimiento verde (uno)
- Sepia (una o dos pequeñas)
- Gambas peladas (sobre 200grs)
- Perejil
- Condimento amarillo
- Sal
- Vino blanco
- Pimentón rojo
- Aceite de oliva
- Fideos para fideua del nº 4 (sobre 250grs)

Modo de Preparación

1. Lavar y limpiar bien las sepias, secarlas con un paño o papel absorbente y cortarlas en trocitos
2. En una paellera o cacerola, poner un poco de aceite de oliva y refreír la cebolla picadita, el pimiento verde también picado en trocitos, los ajos picados y el perejil, rallar el tomate y añadirlo al sofrito, echar un poco de sal
3. Cuando esté bien pochado, echar una cucharadita de pimentón, otra de condimento y el vino blanco, dejar que evapore
4. Añadir las gambas y la sepia troceada
5. Echar los fideos para fideua y el caldo de pescado calentado previamente
6. Dejar hirviendo sobre diez minutos o hasta que la fideua esté en su punto, ajustar de agua y sal si fuera necesario
7. Servir caliente y....buen provecho!!!