

Receta de Fideua Valenciana

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os voy a dejar esta receta de Fideua valenciana, y espero que sea de vuestro agrado.

Ingredientes

- Cebolla (una mediana)
- Tomate rojo (uno grande)
- Gambas (250 gr.)
- Calamares (uno grande)
- Sepia (una)
- Mejillones (a vuestro gusto)
- Fideos gruesos para fideua (un puñadito por persona)
- Sal y Perejil
- Caldo de pescado (puede ser del que venden preparado en brik)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En una paellera con aceite de oliva freír las gambas, el calamar y la sepia todo troceado y apartar
2. En el mismo aceite se refríe la cebolla picadita y el tomate también picado
3. Echar en este sofrito los fideos para fideua y rehogar unos cinco o seis minutos
4. Calentar el caldo de pescado y añadir al sofrito con los fideos, salar al gusto y espolvorear un poco de perejil picado
5. Cuando la fideua esté casi cocida se le añaden las gambas, el calamar, la sepia y los mejillones
6. La fideua estará lista cuando los fideos estén blandos y se haya consumido el caldo
7. Dejar reposar cinco minutos antes de servir