

Fideuà:

Ingredientes:

- 2 calamares grandes o sepias
- 200g de cebolla picada
- 200g de tomate natural (sin piel ni pepitas)
- 100g de pimiento rojo troceado
- 1 diente de ajo + 1 diente de ajo (si hacemos all-i-oli)
- 1 litro de fumé o caldo de pescado
- Aceite de ajo y perejil
- 80g por persona de fideo fino para fideuà
- Aceite de oliva, sal, laurel



Preparación:

- Dorar los fideos en la bandeja del horno con un chorro de aceite de oliva, removiendo de vez en cuando para que no se nos quemen (horno 160°C-180 °C). Reservar (también los podemos freír en aceite de oliva, pero es un sistema más complejo)
- En una paella poner un chorro de aceite y saltear el calamar troceado pequeño. Reservar En el aceite que ha quedado dorar el pimiento troceado y decantar
- Añadir la cebolla, rehogar, e incorporar el tomate natural, dejar el sofrito a fuego lento hasta que evapore toda el agua de la vegetación
- Añadir el pimiento frito, la sepia o calamar, los fideos horneados, el laurel y mezclar todos los ingredientes
- Remojar a cubrir con el caldo bien caliente y mantener en el fuego medio hasta que el agua se haya evaporado. Regar con el aceite de ajo y perejil. Rectificar de sal
- Meter la paella al horno (200/220°C) hasta que observemos que se queda bien seco y los fideos se quedan “de punta”
- Servir con all-i-oli