COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Fideuá Fácil y Rápida: El Sabor del Mediterráneo en tu Mesa sin Complicaciones

Receta para 3 raciones

Preparación: 15 min
Total: 1 h 15 min
Dificultad: Media

INGREDIENTES

- [ ] 200 gramos Fideos para fideuá
- [ ] 1 litro Agua
- [ ] 2 unidades Pastillas caldo pescado
- [ ] 100 gramos Anillas sepia
- [ ] 70 gramos Gambas pequeñas
- [ ] 80 gramos Pimiento rojo
- [ ] 80 gramos Pimiento verde
- [ ] Aceite de Oliva
- [ ] 2 cdtas Sal
- [ ] 80 gramos Cebolla
- [ ] 1 unidad Diente de ajo
- [ ] 1 cdta Azafrán

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, lavamos y picamos las verduras: el ajo, los pimientos y la cebolla. Reservamos.

2. Cogemos una sartén y en ella introducimos los fideos con dos cucharaditas de aceite de oliva. Removemos y dejamos que se doren un poquito, durante unos 4 minutos aproximadamente. Seguidamente, los ponemos en un plato y los reservamos. Mientras, cortamos los aros de sepia en pequeñas porciones de 4 cm de largo.

3. En la misma sartén, añadimos 3 cucharadas de aceite de oliva y cuando esté caliente incorporamos las verduras y las sofreímos durante 10-15 minutos. Añadimos 1 pizca de sal.

4. Mientras se sofríen las verduras, en un cazo ponemos a hervir 1 litro de agua. Cuando esta comience a hervir, añadimos las dos pastillas de caldo de pescado y removemos hasta que se

disuelvan. Bajamos la temperatura del calor del cazo pero no lo apagamos, ya que de esta manera lo mantendremos caliente para cuando toque utilizarlo. También podéis utilizar fumet de pescado casero o caldo de brick. El resultado es el mismo.

---

5. Una vez las verduras se han sofrito, incorporamos los aros de sepia cortaditos. Removemos y dejamos que se cocinen durante unos 5 minutos. Seguidamente, añadiremos las gambas y dejamos que se cocinen también 5 minutos más.

---

6. En este punto, ya podemos incorporar los fideos dorados anteriormente. Salteamos junto a los demás ingredientes para que cojan bien el sabor.

---

7. Seguidamente, añadimos a la sartén o paella el caldo preparado con anterioridad (tiene que estar caliente) y debe de cubrir todos los ingredientes de la paella. Dejamos que se vaya evaporando el caldo y, a la vez, se vaya cocinando nuestra fideuá durante unos 10-15 minutos. (Si véis que se evapora todo el caldo pero los fideos todavía no están listos, podéis añadir más cantidad sin problema y repetimos el mismo proceso).

---

8. Servimos caliente y acompañado de alioli. ¡Y listo! ¡Qué aproveche!