

Fideuá



INGREDIENTES (Para 4 personas)

PARA EL CALDO:

8 clochinas (o mejillones), 1 sepia, 1 hueso de mero o cola de rape y 1 cebolla. Como opción se puede añadir media docena de cangrejos o alguna cigala, así como un puerro. El caldo admite variantes. Tradicionalmente también se puede usar morralla (pescado pequeño o cabezas y espinas de pescado).

En caso de no tener tiempo o ganas se puede sustituir por caldo preparado.

Fideos de fideuá	1 tomate
100 gr de gamba arrocerá	1 cebolla mediana
100 gr de langostino fresco,	Pimentón dulce
Azafrán, aceite y sal	

PROPORCIÓN, 85 gr fideos y 0,375 litros de caldo por persona
Para cuatro personas, necesitaremos 350 gr de fideos y 1,5 litros de caldo.

PREPARACIÓN

Limpiar las clochinas, limpiar y trocear la sepia. Pelar las gambas y langostinos (reservar las cabezas). Pelar y trocear la cebolla y el puerro. Rallar el tomate y reservar.

Poner en una cazuela las clochinas, el rape, las cabezas de las gambas y de los langostinos y, si los hay, los cangrejos y demás pescado, así como la cebolla (y el puerro si lo hay).

Añadir agua (unos 3 litros) y sal. Poner a fuego medio y dejarlo hervir unos 30 minutos, probando de sal. Cuando ya esté, se cuela el caldo para que quede sin restos de pescado y se reserva junto con las clochinas.

En la paella (que es el recipiente que utilizamos en Valencia, al que nunca hemos llamado ni llamaremos paellera) ponemos sal y un buen chorro de aceite.

Se pone a fuego medio y se sofríe un poco la sepia y las gambas y langostinos. Cuando ya casi están, se añade el tomate rallado y una cucharadita de pimentón dulce y se sofríe un poco más.

Cuando ya está sofrito se añade el caldo (1,5 litros para 4 personas) junto con las clochinas. Se añade el azafrán o colorante.

Cuando el caldo comience a hervir, se añaden los fideos cuidando que se repartan uniformemente. Se cocinaran a fuego medio unos 8 a 10 minutos, justo cuando la pasta esté en su punto y el caldo se haya evaporado.

No obstante, se debe vigilar el nivel de caldo para poder añadir un poco del caldo sobrante si va demasiado rápido por exceso de fuego.