Fideuá

Raciones para 5

- ❏ **250 gr** Fideos para fideuá
- ❏ **300 gr** Langostinos
- ❏ **1** Cebolla
- ❏ **2** Dientes de ajo
- ❏ **1** Pimiento rojo
- ❏ **1** Pimiento verde
- ❏ **4** Hebras de azafrán
- ❏ **5 gr** Pimentón dulce
- ❏ **50 gr** Tomate triturado
- ❏ **1,5 l** Caldo de pescado
- ❏ **300 gr** Sepia
- ❏ Perejil fresco
- ❏ Alioli

1. Extender los fideos en una bandeja de horno amplia con papel vegetal, evitando que se superpongan unos y otros, y tostar a 190 ºC durante 15 minutos.
2. Mientras se tuestan, pelar y picar todas las verduras. Reservar.
3. En una paella, calentar un poco de aceite a fuego fuerte y cocinar los langostinos brevemente hasta que cojan color.
4. Retirar los langostinos, agregar un poco más de aceite y bajar el fuego un poco. Echar las verduras, cocinar hasta que se tuesten.
5. A continuación, añadir el azafrán, el pimentón y seguidamente el tomate triturado para que el pimentón no se queme. Dejar reducir durante 5 minutos.
6. Agregar los fideos tostados y, seguidamente, añadir el caldo de pescado. Cocinar entre 10-13 minutos, dependiendo de las instrucciones del fabricante.
7. Cuando queden 5 minutos de cocción, esparcir la sepia cortada en dados y los langostinos reservados. Terminar de cocinar.
8. Apagar el fuego y dejar reposar durante 2 minutos. Finalmente, decorar con un poco de perejil picado y acompañar con alioli.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/fideua/