

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 °C 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/>

