

# Fideuá



## Ingredientes (4 personas):

- 1 litro de caldo de pescado o de fumet de pescado
  - 1 sepia
  - 500 gr de gambas o langostinos frescos
  - azafrán
- 4 puñados de fideos nº 0 (cabello de ángel)

### Preparación:

Freímos los langostinos y retiramos de la sartén, dejamos templar. Cuando los podamos manejar los pelamos y reservamos las cáscaras y las cabezas que las trituraremos con un poco del caldo. Colamos sobre el caldo y calentamos a fuego medio.



© conlaszarpasenlamasa

En la misma sartén freímos la sepia troceada. Añadimos las gambas o langostinos pelados y los fideos hasta que se tueste, añadimos tres cuartas partes del caldo y vamos moviendo nuestra tartera por las asas. Añadimos el azafrán.

Si vemos que se queda corto de caldo añadimos más. Cuando se haya secado el caldo y los fideos despunten para arriba tenemos lista nuestra fideuá. Retirar del fuego y tapar con un paño durante cinco minutos.

Servir acompañado de un ligero alioli.

[conlaszarpasenlamasa](http://conlaszarpasenlamasa.com)