



FIDEUÁ
express

Ingredientes para 3 personas:

6 dientes de ajo

600 gr de gambones

300 gr de fideo nº 0 (cabello de ángel)

750 ml de caldo de fideuá (o pescado)

unas hebras de azafrán

alioli

sal y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Pelamos los gambones y reservamos (podemos guardar las cabezas y cáscaras para preparar una salsa americana o un alioli de marisco).

Ponemos a calentar el caldo en un cazo.

Precaentamos el horno a 200°.

Pelamos los ajos y troceamos en trozos grandes (les quitamos el germen para que no repitan).

En una cazuela baja o paella, freímos los ajos con unas 4-5 cucharadas de AOVE. Cuando comiencen a dorarse, añadimos los gambones pelados, damos un punto de sal y retiramos. Retiramos los ajos y gambones, en ese mismo aceite freímos los fideos hasta que comiencen a tostarse. En ese momento, vertemos el caldo y las hebras de azafrán, añadimos de nuevo ajos y gambones y cocinamos un par de minutos.

A continuación, colocamos la cazuela o paella en el horno y horneamos a 200° durante 5 minutos.

Servimos la fideuá acompañada de alioli.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

