



FIDEUÁ VALENCIANA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Avanzado 30 min (Caldo) 25 min

Ingredientes

Fideo perla: 500 g (fideo grueso hueco)

Sepia: 200 ya limpia

Gambas: 15 medianas

Rape; 1 pequeño

Tomates: 250 g muy maduros (pelados, escurridos y sin semillas, o en lata al natural)

Aceite de oliva extra virgen: 0,75 d

Cebolla: 1 trocito

Ajo: 2 dientes

Perejil: 1 ramito

Azafrán: unas hebras

Caldo de pescado: 1 litro y ½



Preparación

1. Previamente hacer el caldo de pescado (ver receta) hecho con las cabezas de rape y de las gambas, zanahoria, cebolla, ajo, perejil, laurel, unos granos de pimienta y sal. Filtrar bien.
2. En una paella, rehogar con el aceite la cebolla picada finamente.
3. Cuando empiece a dorarse, añadir la pulpa de tomate, en trocitos pequeños.
4. Remover continuamente con una cuchara de madera, para que sofría uniformemente.
5. Una vez el sofrito esté en su punto, incorporar la sepia, las gambas y, por último,
6. el rape troceado, dándoles la vuelta para que sofrían por igual.
7. A continuación, añadir el caldo de pescado con un picadillo de ajo, perejil y azafrán y en cuanto rompa a hervir, verter los fideos de forma bien esparcida.
8. Dejar cocer unos 7-8 minutos, a fuego moderado, removiendo suavemente de vez en cuando.
9. Servir a la mesa en la misma paella, adornada con unos gajos de limón.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Fideuá valenciana	Arroces y Pastas	01	21-12-2024	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.