

# Fideuá valenciana

---



## 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 bien de 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.