

DENOMINACIÓN:

FIDEUA

				COMENSALES:	10		
				TOT			
GENERO	gr/cc	PERS	gr/cc	GENERO	gr/cc	PERS	TOT
FIDEUA	60,0	10	600,0	BRANDY	2,0	10	20,0
ACEITE	5,0	10	50,0	FUME	180,0	10	1800,0
AJO	0,2	10	2,0	GAMBAS	10,0	10	100,0
CEBOLLA	10,0	10	100,0	CAZON	30,0	10	300,0
PIMIENTO VERDE	20,0	10	200,0	ALI-OLI	5,0	10	50,0
				SAL, PERIL , PBLMOL	0,0	10	0,0
SEPIA	20,0	10	200,0	AZAFRAN			
CALAMAR	20,0	10	200,0				
CHOCO	20,0	10	200,0				
							2270,0
				GRAMAJE TOT			3822,0

Limpiar el calamar y la sepia, retirándoles la piel si la hubiere, retirar jibia, cortar en porciones 1\*2 cm.  
Cortar el choco en porciones de 2\*1 cm.  
Pelar las gambas, reservar.  
Cortar el cazón en porciones de 2\*2 cm. Reservar.

Rehogar en aceite de oliva el ajo picado, añadir la sepia, el calamar y el choco, saltear hasta que coja color.  
Añadir brandy y flambear. Retirar los moluscos. Reservar.

Sobre el aceite/jugo de los moluscos, añadir la cebolla brunoise, rehogar 5 minutos.  
Añadir el pimiento verde en brunoise, saltear 10 minutos, dejar que coja un poco de color dorado.  
Salpimentar.  
Sobre este sofrito añadir los moluscos reservados.

En paellera, cazuela de barro o saute amplio, saltear con aceite ajo picado, el cazón salpimentado y las gambas peladas. (opción: flambear con brandy)  
Añadir la guarnición de moluscos/hortalizas (con su jugo), saltear.  
Añadir el fume hirviendo, levantar el hervor.  
Añadir los fideos en forma de lluvia, repartir bien.  
Añadir el azafrán pulverizado, el perejil picado; rectificar, cocer a fuego moderado o al horno 10 minutos.  
Tapar y reposar unos minutos. Debe resultar escaso de caldo, pero suelto.

Se sirve en la propia paellera o elemento de elaboración, acompañado de ali-oli.  
Puede servirse como aperitivo en cazuelitas o cucharas chinas.