

Receta de fideuá

- 0'350 Kg de fideos huecos.
- 15 clóchinas.
- 8 gambas.
- 8 cigalas.
- 4 sepias pequeñas.
- 2 dientes de ajo.
- 2 filetes de calamares.
- 1 tomate.
- 1 cebolla.
- Medio vaso de aceite.
- Colorante alimentario.
- Pimentón. Sal.

Caldo de la fideuá

- 1'8 litros de agua.
- Hueso de rape.

Preparación de la fideuá

- Echamos 1'8 litros de agua en una cazuela con el rape y lo dejamos hervir 10 minutos, una vez pasados separamos el caldo del rape.
- Triturar con la batidora el tomate, la cebolla y el ajo.
- Echamos el medio vaso de aceite en la paella y dejamos calentar durante un minuto, pasado el minuto vertemos en la paella el jugo que hemos sacado del tomate, la cebolla y el ajo y lo dejamos 3 minutos más.
- Cortamos los filetes de los calamares y la sepia a trocitos pequeños, los echamos a la paella y lo dejamos 5 minutos.
- Echamos las clóchinas, las cigalas y las gambas a la paella y las dejamos 5 minutos.
- Echamos el pimentón y lo removemos, seguidamente echamos el caldo de rape (1'8 litros) y el colorante alimentario. Podemos quitar la carne adherida al hueso de rape y echarla a la paella también. Dejamos de 6 a 7 minutos.
- Pasado el tiempo echamos los fideos y dejamos que se consuma el caldo entre 10 y 12 minutos. Apagamos el fuego y dejamos reposar la fideuá 2 o 3 minutos para que absorba el posible jugo que pueda quedar al fondo de la paella.

La **fideuá valenciana** ya está lista para comer, ¿a qué estás esperando? Pruébala.