

Si hay un plato que me encanta de Cataluña, es la Fideua... cuando vamos a un restaurante tradicional de aquí, más conocido como Masia, siempre suelo pedirla y la verdad que en pocos sitios encuentro una que no me guste.

Y con lo cabezona que soy yo, tenía que aprender a hacerla en casa y que saliese igual de

buena, con ese color oscurito y ese sabor... solo de acordarme me entran ganas de comerla
^^

Total, que después de varios intentos fallidos, de muchas preguntas a gente y que cada una me dijese una cosa y de buscar por la red... Cogiendo un poco de aquí y otro poco de allá, por fin! por fin! me salió!!!!!! El color es muy parecido al que quería, puede que aun tuviese que tostar mas los fideos, pero la técnica es la que utilice y con eso ya soy feliz. Porque aunque pueda quedar feo que yo lo diga, me salió muy rica.

Fideva



necesitamos...

2 Cucharadas de Aceite
1/2 Cebolla picadita
5 Ajos bien picados
200 gr de Calamares
Alitas de Pollo
Sal

Pechugas de Pollo troceadas
2 Cucharadas de Concentrado de Tomate
Sal
Ajo en Polvo
Caldo de Pescado
400 gr de Fideos, el tamaño que más
os guste

empezamos...

1. En una paellera, en mi caso una cazuela baja, que sea apta para el horno, ponemos los fideos, creando una capa, es mejor repetir el proceso varias veces pero así se tostarán todos por igual. Y la metemos en el horno, solo por arriba a 180° hasta que veamos tostados los fideos...retiramos en un cuenco y reservamos hasta tener todos
2. En la misma cazuela, echamos el Aceite y ponemos a temperatura media
3. Agregamos la Cebolla picada y el Ajo, echamos un poco de Sal, no os paseis, es mejor rectificar después... y pochamos
4. Seguido echamos el Pollo, tanto las alitas como las pechugas y las marcamos
5. Después agregamos los Calamares, haciéndolos sudar y esperando a que se blanqueen
6. Echamos las 2 cucharadas de Tomate los Fideos y cubrimos con el Caldo de Pescado hasta cubrir los fideos
7. Calentamos el horno a 170° y metemos la pizzera, durante unos 20 min aproxi. veremos que se levantan los fideos como en la imagen de abajo
8. Yo recomiendo probarla antes de que la saqueis...



fabricadeantojos.com



Fideua

NOTA

- * Podeis hacer vosotros mismo el Fumet, así tendrá aun más sabor y quedara aun más rica.
- * Podéis hacerla solo de pescado, echando gambas o algún pescado que os guste.

Recetas relacionadas