



FIDEUÁ MIXTA

INGREDIENTES:

1 cebolla
2 dientes de ajo
1/2 pimiento rojo y verde
1 tomate
200gr de sepia
200gr de gambas
8 langostinos
1 muslo de pollo deshuesado
300gr de fideo para fideuá
1 litro de caldo de pescado



PASO A PASO:

Primero cortamos la cebolla, los ajos y el pimiento en trozos pequeños.

Pelamos los tomates y los partimos.

Cortamos la sepia y el pollo en dados.

Pelamos las gambas y las troceamos.

Quitamos la cabeza de los langostinos, los pelamos y dejamos la cola sin pelar.

En una paellera ponemos un chorro de aceite y doramos la cebolla y el ajo picado. Cuando dore incorporamos el pimiento rojo y verde y el tomate. Una vez dorados añadimos la sepia, el pollo y las gambas. Lo mezclamos bien y dejamos dorar otros 10 minutos.

Incorporamos la pasta y removemos bien para mezclar los sabores, añadimos 750ml del caldo, un poco de sal y dejamos cocer a fuego lento durante 15 minutos.

Ponemos por encima los langostinos enteros.

Si fuese necesario añadiríamos más caldo o si nos gusta más caldoso, y se dejaría otros 15 minutos más.

Se apaga el fuego y se tapa dejándolo reposar 5 minutos.

Presentación:

En un plato ponemos una ración y adornamos con los langostinos. Se puede acompañar con limón o con alioli según gustos.

