

## Comunidad Valenciana



Tiempo



45'

Raciones



4

Apta para



Infantil

Alérgenos



Crustáceos



Pescado



Cereales con  
gluten

Alternativas



Sin gluten

# Fideuá

*El origen de la fideuá se otorga al municipio de Gandia situado en la costa valenciana*

## Ingredientes

- 500 g de fideos finos
- 150 g de gambas peladas
- 2 sepias limpias
- 2 cucharadas soperas de salmorreta
- 2 dientes de ajo
- 1 l de caldo de pescado
- 1 tomate rallado
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Azafrán
- Sal

El secreto de una buena fideuá está en el caldo donde se cocinan los fideos que suele ser elaborado a partir de las cabezas y partes no comestibles de pescados y mariscos y también de pescados con muchas espinas, como los de roca.

## Elaboración

1. Lavar las gambas y las sepias. Cortar la sepia a daditos y reservar.
2. Picar los dientes de ajo en la paella con un poco de aceite a fuego medio. Cuando los ajos tengan un tono doradito, añadir las sepias y cocinar unos diez minutos.
3. Apartar las sepias en un bol y echar las gambas y darles vueltas sobre el aceite para que se sellen. Agregar de nuevo las sepias con la salmorreta, mezclar y rehogar unos segundos. Añadir el tomate rallado, el azafrán y una pizca generosa de sal.
4. Incorporar los fideos y darles unas cuantas vueltas para integrar bien con los demás ingredientes.
5. Verter el caldo de pescado caliente. Cocinar los fideos a fuego medio durante unos 12 minutos destapados. Retirar del fuego y cubrir la paellera con un trapo de cocina limpio para que la fideuá repose durante unos 8 minutos antes de servir.

Se suele acompañar de alioli y a veces con unas gotas de zumo de limón por encima.

## Alternativas

Para la alternativa ~~sin gluten~~ solo hay que utilizar unos fideos libres de gluten, como los de arroz.

*Diferentes versiones de platos de fideos con pescado y mariscos son típicas de las zonas costeras mediterráneas, sin embargo las más populares son las fideuas de Valencia y de Cataluña*