

## Valencia

Tempo



45'

Racións



4

Apta para



Nenos

Alérxenos



Crustáceos



Peixe



Cereais con  
glute

Alternativas



Sen glute



# Fideuá

*A orixe da fideuá outórgaselle ao municipio de Gandia, situado na costa valenciana*

## Ingredientes

- 150 g de gambas peladas
- 2 xibas limpas
- 2 dentes de allo
- Aceite de oliva virxe extra
- 2 culleradas sopeiras de salmorreta
- 1 tomate
- Azafrán
- Sal
- 500 g de fideos finos
- 1 l de caldo de peixe

O segredo para unha boa fideuá está no caldo en que se cociñan os fideos. Normalmente, elabórase a partir das cabezas e das partes non comestibles de mariscos e de peixes, mesmo daqueles con moita espiña (como son os da pedra).

## Elaboración

1. Picamos tanto as gambas coma a xiba, cortamos esta en dadiños e reservámolas.
2. Picamos agora os dentes de allo e fritímolos nunha palleira con pouco aceite (de oliva virxe extra) e lume moderado. Así que se poñan dourados, agregamos a xiba e cociñamos 10 minutos.
3. Retiramos a xiba para un cunco, incorporamos á palleira as gambas xa picadas e dámoslles unhas voltas sobre o aceite para as selarmos.
4. Volvemos incorporar a xiba, vertemos dúas culleradas de salmorreta, remexémolo todo e deixamos que se refogue durante uns segundos. Acto seguido, engadimos o tomate, relado; o azafrán, unha cantidade xenerosa de sal e os fideos e remexemos de novo, tendo en conta que é fundamental que estes queden ben integrados nos demais ingredientes.
5. Quentamos o caldo de peixe, vertémolo e cociñamos con lume moderado e sen a tapa posta durante uns 12 minutos.
6. Unha vez os fideos estean feitos, retiramos a palleira do lume, cubrímolos cun pano de cociña limpo e deixamos que a fideuá repouse durante aproximadamente 8 minutos antes de a servir.

Este prato acostúmase acompañar con alioli e, ás veces, cunhas gotas de zume de limón por riba.

## Alternativas

Na versión sen glute, simplemente se utilizan fideos que non o leven como, por exemplo, os de arroz.

*Conta con varias versións por toda a costa mediterránea, pero as máis populares son as de Valencia e as de Cataluña*