Fideuá negra con sepia y gamba roja.



Fideuá negra

Buenos días:

Hace tiempo que no escribo en el blog, así que ya es hora de retomar la marcha. He estado publicando en instagram y en Cookpad durante este tiempo. Además puedo decir que para el poquito tiempo que llevo me siento muy satisfecha. Me han publicado 2 de mis recetas en el Huffington Post y dos veces han cogido mis fotos para la portada de Cookpad recetas. Muchas gracias a quien corresponda.

Esta vez os enseño una receta muy Valenciana , para que no se diga de los de la Terreta.

La fideuá negra está estupenda, la puedes preparar con varios ingredientes,pero siempre con la base de tener un ben fumet de

pescado. Normalmente yo la hago a gas y en paella, pero todo depende del tiempo del que disponga. En este caso la he preparado en inducción.

Existen distintos tipos de fideos para prepararla , yo voy variando cada vez , así en mi casa no se pelean. A unos les gusta fino , a otros medio…grueso…

Esta la vamos a preparar con fideo fino , y con los siguientes ingredientes:

Ingredientes: 4 personas

– 350 gr de fideos para fideuá.

– 1 sepia mediana limpia y cortada a trocitos regulares.

– gambas crudas blancas 100 gr sin piel (nos sirven congeladas).

– gambas rojas 200 gr.

– 1 tomate natural rallado.

– 1 cucharada de pimentón de la Vera.

– 1 ñora

– ajo

– 1 cebolla o cebolleta pequeña.

– perejil

– 4 paquetes de tinta de calamar.

– aceite de oliva virgen extra

– sal

– fumet de pescado 1 l



ingredientes para fideuá negra

Preparación:

Paso 1 :

Vamos a dejar preparados todos los ingredientes antes de comenzar.

Cortaremos la sepia limpia a trocitos, picaremos la cebolla y el ajo en brunoise, rallaremos el tomate natural y tendremos ya preparado el fumet de pescado. Fumet de pescado

Paso 2 :

En una paella lo primero que haremos es poner el aceite y cuando esté caliente , saltearemos las gambas rojas (salamos). Vuelta y vuelta y retiramos.



Paso 3:

Pochamos ahora la cebolleta, el ajo y la ñora, con un poco de sal. Cuando esté casi lista , añadiremos la sepia y la dejaremos sofreir un par de minutos. Volvemos a incorporar las gambas rojas. Las gambas después las vamos a pelar y con las cabezas y cascaras podremos intensificar el sabor del fumet , triturándolas y colándolo .

Paso 3:

Añadimos el tomate, el pimentón de la Vera y removemos rápido para que este último no se queme. En seguida incorporaremos el fumet. Dejaremos hervir 3 minutos y retiraremos las gambas y añadiremos la tinta de calamar. Rectificaremos después de sal , ya que la tinta de calamar ya es potente.



Paso 4 :

Una vez retiradas las gambas y peladas las reservamos junto a las blancas crudas y peladas y las volveremos a incorporar en los últimos 2 minutos (así no se resecan) .

Ponemos los fideos de fideuá en la paella y dejamos que se hagan durante unos 10 minutos, durante los cuales iremos controlando , según la necesidad, la potencia del fuego.

Reposar la fideuá unos minutos, espolvoreamos con perejil y a comer!!!



Fideuá negra