



# FIDEUÀ MARINERA "A LA CAZUELA"



## Descripción plato/Anécdota/Curiosidad

*La es un plato típico de la cocina de la Safor, originario de la ciudad de Gandia. Está hecha a base de jugo de pescado complementada con marisco al gusto del consumidor y unos fideos específicos mayores que los normales curvados.*

*Una historia de La Safor cuenta que unos marineros que estaban en alta mar pescando decidieron hacer una paella para comer. La sorpresa fue que se les olvidó el arroz en el suelo y lo sustituyeron por fideos, de ahí el nacimiento de la fideuà.*

## Ingredientes

Para el "Fumet" o caldo de pescado:

|       |                                   |
|-------|-----------------------------------|
| 2 uds | Tomates                           |
| 2 uds | Zanahorias                        |
| 4 uds | Dientes de ajo                    |
| 1 ud  | Cebolla                           |
| 1 ud  | Rama de apio                      |
| 1 ud  | Puerro                            |
| 1 ud  | Cabeza y raspas de pescado blanco |

Para la Fideuà:

|        |                |
|--------|----------------|
| 500 g  | Fideos del 1   |
| 1/2 ud | Cabeza de ajo  |
| 1 ud   | Pimiento verde |
| 1 ud   | Pimiento rojo  |
| 1 ud   | Sepia          |
| 10 uds | Langostinos    |

## Pasos

- *En una olla ancha saltear los ajos y pimientos cortados en pequeñito.*
- *Añadir la sepia en taquitos y los langostinos.*
- *Rehogar todo junto y apartar de la olla.*
- *A continuación, en la misma cazuela, añadir 1 dedo de aceite y freir los fideos finos.*
- *Es importante remover constantemente hasta que los fideos queden completamente tostados y dorados.*  
*Si no se remueven así se quemaran en el fondo.*
- *Una vez tostados los fideos, añadir el sofrito anterior y cubrirlo con el caldo colado del fumet.*
- *Añadir el pescado blanco en taquitos para que se cocine con el propio calor del guiso.*
- *Dejarlo en el fuego bajo hasta que se consuma el caldo.*
- *Comprobar que los fideos estén tiernos (si no añadir un poco más de caldo)*
- *Si se quiere, se puede añadir alioli y dar un golpe de horno para gratinar un poco la fideuá.*