



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1050 FIDEUÁ CLÁSICA CON ALI OLI



INGREDIENTES	
FIDEUÁ	ALI OLI
150 gr. de Gambas. 1 Sepia, Jibia, Choco, troceada. 1 Cebolla picada muy fina. 1 Pimiento verde picado muy fino. 3 Tomates maduros y rallados. 3 Dientes de Ajo picados muy finos. 350 gr de fideos finos (cabello de Ángel). 2 Cucharadas de pimentón dulce. Sal y pimienta negra 4 cucharas de aceite de oliva. 1 ½ Litros de Caldo de pescado.	2 Vasitos de Leche. 4 Vasitos de Aceite de girasol. 1 Diente de Ajo. Sal y un Chorreoncito de zumo de Limón.

### ELABORACIÓN:

Preferentemente en una paellera pondremos un poco de aceite y marearemos los fideos, dándoles un color tostado pero cuidando que no se quemen. Los retiramos bien escurridos y reservamos. Sofreímos la cebolla, el ajo, el pimiento y la sal. A continuación incorporamos el tomate y el pimentón. Retiramos y reservamos. Mareamos la sepia y el marisco, retiramos las gambas y las pelamos. Incorporamos todo lo reservado (los fideos no) y le echamos el caldo caliente y que cueza a fuego lento. Comprobamos de sal y rectificamos si fuera necesario. Cuando esté hirviendo incorporamos los fideos y las gambas peladas, continuamos con la cocción hasta que los fideos estén en su punto. Apagamos el fuego y cubrimos la paellera con papel de aluminio y dejamos reposar 5 minutos. Al retirar el papel aluminio veremos que los fideos se pusieron de punta. (Curioso verdad).

ALI OLI. Metemos en un vaso batidor la leche el aceite la sal, zumo de limón y el diente de ajo sin el tallito del centro, batimos a baja potencia y sin subir el brazo batidor hasta que la base esté sólida.

<https://www.mepillasquisando.com>