

Fideuá a la marinera

10min 3 raciones

Ingredientes

- 1/2 cebolla morada
- 1/2 pimiento rojo
- 200 gramos de almejas
- 200 gramos de rape
- 200 gramos de mejillones
- 250 gramos de fideos o fideuá (el grosor que más os guste)
- 2 vasos de caldo de pescado o marisco
- 1 vaso de vino blanco
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 3 ajos
- Sal y pimienta en grano
- 1 o 2 guindillas (opcional)
- Tomate triturado

Elaboración

1. Dejar las almejas en remojo con agua y sal, retirando el agua para que suelte la arena
2. Limpiar bien los mejillones y quitarles las costras que tengan pegadas
3. Añadir los fideos a la sartén para que se doren un poco
4. Añadir un poco de aceite y el rape
5. Marcar a fuego alto y retirar
6. Poner unos ajitos con pimentón dulce, una guindilla, pimienta y, pasados unos minutos, media cebolla y un pimiento rojo
7. Añadir un buen vaso de vino blanco y, cuando se vaya el alcohol, tomate triturado
8. Una vez listo el sofrito, añadir los fideos, el rape, el caldo de pescado o marisco, las almejas y los mejillones, y añadir caldo cada vez que sea necesario
9. Añadir sal y tapar
10. Cocinar unos 10 minutos a fuego medio

RECOMENDACIONES

El caldo puedes hacerlo con la cabeza y espinas del rape, con marisco (gambas, langostinos...) o comprarlo; una buena marca suele ser gallina blanca o aneto (fijaros bien en los ingredientes, hay otras marcas que tienen solo un 0,3% de pescado).
También puedes hacerlo todo tal y como se explica en el vídeo y echar los fideos unos minutos al final, en vez de al principio.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta