



FIDEGUA DE CALAMARES

Fernando Castillo

INGREDIENTS

60 MINUTES 6 SERVINGS

400gr de fideos para fidegua
200 gr de gambas
200 gr de almejas
1kg de calamares
1/2 Cebolla
1 ajo
1 hoja de laurel
1 hueso de rape
Sal y aceite de oliva
1 vasito de vino blanco
Colorante alimenticio
1 cucharadita de pimentón dulce
1 cucharita de tomate concentrado o un tomate
1 cucharita de carne de pimiento o un pimiento
1 cucharita de perejil fresco.

TAGS

#fidegua





1

Pelamos las gambas y ponemos en la olla las peladuras, las cabezas y el hueso de rape. Reservamos las gambas.



2

Ponemos una hoja de laurel, unos gajos de cebolla, sal y refreímos en la olla con un poco de aceite. Una vez bien refrito añadimos 1 litro de agua y cocemos con la olla a presión para hacer el caldo.



3

Limpiamos el kilo de calamares mientras se hace el caldo.



4

Una vez limpios los calamares, los reservamos.



5

Abrimos las almejas al vapor con un poco de agua para desechar alguna si no se abre.



6

Hacemos un refrito de cebolla y ajo con aceite. Si vamos a emplear tomate y pimiento fresco hacemos también el refrito todo junto, picando el pimiento y el tomate pelado y troceado.





7

Añadimos los calamares troceados.



8

Yo como no tenía tomate y pimiento fresco he puesto una cucharita de tomate concentrado y otra de carne de pimiento. (Puestos a elegir mejor las verduras frescas).



9

Añadir también una cucharadita de perejil picado.



10

Añadir un vasito de vino blanco una vez pasados unos minutos. Yo he empleado Ribeiro pero podríamos emplear cualquier vino blanco que nos guste.



11

Añadir las almejas Y remover. Hacer unos minutos para que el vino pierda el alcohol.



12

Añadimos una punta de pimentón dulce.





13

Colamos el caldo y reservamos. He sacado la carne de los huesos de rape y el resto se desecha todo.



14

Añadimos la carne del pescado.



15

Ponemos colorante alimenticio y rectificamos de sal.



16

Añadimos los 400gr de fideos y removemos para que se impregnen del sabor del refrito.



17

Pasados unos minutos añadimos el litro de caldo de pescado. Cuando pasen 5 minutos añadimos las gambas que teníamos reservadas.



18

Dejamos hacer a fuego medio/alto minutos. Podemos apagarlo aun cuando tenga caldo y dejarlo reposar unos minutos. Los fideos seguirán absorbiendo el caldo que quede en la cazuela.





19

Servir acompañado de un vino que nos guste y opcionalmente con unos gajos de limón o una salsa alioli.

