# Fideua

## Ingredientes:

para cuatro personas
80 gr. de fideos por persona
aceite de oliva
2 dientes de ajo
1 cebolla pequeña o una cebolleta
2 pimientos verdes
1 pimiento rojo
3 tomates maduros
1 calamar
150 gr. de rape u otro pescado consistente
150 gr. de chirlas
150 gr. de gamba arrocera
1 kg. de mejillones
1 litro y medio de caldo de pescado
sal
azafran y colorante.

## Preparación:

Para hacer la fideua ponemos a hervir algo más de litro y medio de agua. Cuando hierva echar las gambas y cuando vuelva a hervir sacar las gambas y echar los mejillones. Dejar cocer cinco minutos y retirar del fuego.

Pelar las gambas y los mejillones. Guardar las cascaras de las gambas colar el caldo por una estemeña y reservar.

# Fideua

Picar finamente el ajo, la cebolla y los pimientos. Escaldar los tomates, pelarlos, picarlos y retirar las pepitas.

Poner una paella a fuego suave con el aceite. Echar los restos de las gambas, dejar 5 minutos, retirar y dejar el aceite sin restos.

Estofar en la paella el ajo, la cebolla y los pimientos. Cuando la cebolla se ponga transparente echar el tomate. Cuando el tomate empiece a estar blando echar el calamar cortado en anillas, el pescado cortado en tacos gordos y la chirlas. Cuando las chirlas esten abiertas echar los fideos y rehogar un minuto.

Echar el caldo de pescado, sal, azafran y colorante. Remover un poco y subir el fuego. Remover y colocar las gambas y los mejillones pelados. Cuando lleve 6 minutos con el fuego fuerte bajarlo a la mitad y dejar así hasta que se haya absorbido casi todo el caldo. Debe quedar algo de caldo en el fondo de la paella cuando apagues el fuego.

Tapa la fideua con un trapo humedo y espera 5 minutos antes de llevarla a la mesa.