

PAELLES I ARROSOS

La fideuà de Gandia és un plat amb un profund sabor de mar i una textura deliciosa. **Un plat mariner** que has de provar en la teua escapada a la Comunitat Valenciana!



6 Racions



1 hora

INGREDIENTS

Per al fons de peix:

- 1,5 kg de peix de roca, "morralla", de la llotja de Gandia
- 200 g de tomaca
- 1 ceba
- 1 nyora
- 1 porro
- 1 carlota julivert.

Per a la fideuà de Gandia:

- 6 escamarlans de Gandia
- 6 gambes roges
- 500 g de rap
- 200 g tomaca picada
- 1 ceba ratllada
- 30 g pebre roig dolç
- 600 g de fideus no3
- 150 ml oli d'oliva verge
- Brins de safrà
- 1 gra d'all.

Fideuà de Gandia



PAS A PAS

1. Utilitzarem preferentment **una paella de 47 centímetres** de diàmetre.
2. Calfem l'oli a foc moderat, i quan estiga calent afegim les gambes i els escamarlans, que sofregim un poc i després reservarem.
3. Afegim **l'all picat i la ceba ratllada**.
4. Quan estiguen daurats, incorporem el pebre roig i la tomaca donant-li unes voltes **perquè no se'ns creme**.
5. Afegim el rap i el safrà, els donem unes voltes i afegim, aproximadament, 2 litres de fons de peix ben calent.
6. Incorporem els fideus i **rectifiquem de sal i colorant**. Aquest tipus de fideu té una cocció de 10 o 12 minuts.
7. En els seus primers 5 minuts mantindrem el foc **a la seua màxima potència** i en els últims 3 minuts col·locarem les gambes i els escamarlans per damunt de forma uniforme fins que queden al punt.
8. Deixarem **reposar 5 minuts** i ja estarà llesta per a servir.