

PAELLA Y ARROCES

La fideuà de Gandia es un plato con un profundo sabor a mar y una textura deliciosa. ¡Un plato **marinero** que tienes que probar en tu escapada a la Comunitat Valenciana!



6 Raciones



1 hora

INGREDIENTES

Para el fondo de pescado:

- 1,5 kg de pescado de roca, "morralla", de la lonja de Gandia
- 200 g de tomate
- 1 cebolla
- 1 ñora
- 1 puerro
- 1 zanahoria perejil.

Para la fideuà de Gandia:

- 6 cigalas de Gandia
- 6 gambas rojas
- 500 g de rape
- 200 g tomate picado
- 1 cebolla rallada
- 30 g pimentón dulce
- 600 g de fideos nº3
- 150 ml aceite de oliva virgen
- Hebras de azafrán
- 1 diente de ajo.

Fideuà de Gandia



PASO A PASO

1. Utilizaremos preferentemente **una paella de 47 centímetros** de diámetro.
2. Calentamos el aceite a fuego moderado, y cuando esté caliente añadimos las gambas y las cigalas, que sofreímos un poco y después reservamos.
3. Añadimos el **ajo picado y la cebolla rallada**.
4. Cuando estén dorados, incorporamos el pimentón y el tomate dándole unas vueltas **para que no se nos queme**.
5. Añadimos el rape y el azafrán, les damos unas vueltas y añadimos, aproximadamente, 2 litros de fondo de pescado bien caliente.
6. Incorporamos los fideos y **rectificamos de sal y colorante**. Este tipo de fideo tiene una cocción de 10 o 12 minutos.
7. En sus primeros 5 minutos mantendremos el fuego **a su máxima potencia** y en los últimos 3 minutos colocaremos las gambas y las cigalas por encima de forma uniforme hasta que quede en su punto.
8. Dejaremos **reposar 5 minutos** y ya estará lista para servir.