Fideuà con sepia y gambas



Raciones: 6 · Tiempo total: 60 min · Suma de pasos: 47 min

Ingredientes

- Fideos finos nº 0: 500 g
- Sepia: 500 g
- Gambas peladas: 300 g
- Tomate pera: 330 g
- Cebolla: 230 g
- Ajo: 2 diente
- Ñora seca: 2 unidad
- Aceite de oliva virgen extra: 50 ml
- Vino blanco seco: 160 ml
- Fumet o caldo de pescado: 1000 ml
- Sal: 3,75 ml
- Pimentón dulce: 5 ml
- Pimienta blanca: 1,25 ml
- Azafrán: 1 sobre
- Azúcar: 1,25 ml
- Perejil: 5 g
- Alioli o mayonesa de ajo: 200 ml

Preparación

Paso 1

Minipimer · Sin recipiente · Sin ajuste · Sin tiempo

Poner las 2 ñoras secas en remojo en agua templada al comenzar la preparación y dejarlas mientras se preparan los demás ingredientes. Pelar y picar muy finos los 230 g de cebolla y los 2 dientes de ajo. Trocear los 500 g de sepia y preparar los 300 g de gambas peladas. La cebolla, el ajo, la sepia y las gambas se contabilizan en sus pasos de

Fideuà con sepia y gambas

incorporación.

Pelar los 330 g de tomate pera y triturarlos con el minipimer junto con 1,25 ml de azúcar. Reservar el tomate triturado. El tomate se contabiliza en el paso de incorporación al sofrito.

Ñora seca: 2 unidad

Azúcar: 1,25 ml

Paso 2

Fuego grande · Paellera grande baja de 32 cm · Potencia: 8 nivel · 2 min

Poner la cebolla y el ajo con 50 ml de aceite de oliva virgen extra en la paellera grande de 32 cm, sobre el fuego grande al 8. Calentar durante aproximadamente 2 minutos, hasta que el aceite empiece a chisporrotear; entonces bajar al 4,5 para continuar el pochado en el paso siguiente.

Cebolla: 230 g

Ajo: 2 diente

Aceite de oliva virgen extra: 50 ml

Paso 3

Fuego grande · Paellera grande baja de 32 cm · Potencia: 4,5 nivel · 9 min

Bajar el fuego grande al 4,5 y continuar pochando la cebolla y el ajo durante 9 minutos, completando los 11 minutos totales de pochado. Durante estos 9 minutos, aprovechar para raspar las ñoras como indica el paso siguiente.

Paso 4

Sin equipo · Sin recipiente · Sin ajuste · Sin tiempo

Durante los 9 minutos de pochado de la cebolla y el ajo al 4,5, sacar las 2 ñoras del remojo, abrirlas, retirar las semillas y raspar toda la carne que se pueda obtener. Desechar las pieles y reservar la carne para añadirla más adelante a la paellera con el tomate. Hacer esta preparación en paralelo al pochado, sin temporizador.

Paso 5

Fuego grande · Paellera grande baja de 32 cm · Potencia: 6,5 nivel · 3 min

Incorporar los 500 g de sepia y 3,75 ml de sal. Subir el fuego grande al 6,5 y cocinar durante 3 minutos.

Sepia: 500 g

Sal: 3,75 ml

Paso 6

Fuego grande · Paellera grande baja de 32 cm · Potencia: 5 nivel · 3 min

Bajar el fuego grande al 5 y continuar cocinando la sepia durante 3 minutos. Mientras se cocina, empezar a calentar el fumet como indica el paso siguiente.

Paso 7

Fuego pequeño · Olla pequeña · Sin ajuste · Sin tiempo

Mientras se cocina la sepia, empezar a calentar 1 litro de fumet en la olla pequeña sobre el fuego pequeño. Mantenerlo muy caliente hasta incorporarlo a la paellera. Este calentamiento se hace en paralelo a la cocción

Fideuà con sepia y gambas

principal, sin fijar potencia ni duración.

Fumet o caldo de pescado: 1000 ml

Paso 8

Fuego grande · Paellera grande baja de 32 cm · Potencia: 5 nivel · 4 min

Añadir los 160 ml de vino blanco seco y continuar cocinando la sepia al 5 durante 4 minutos, antes de incorporar el tomate y la carne de ñora.

Vino blanco seco: 160 ml

Paso 9

Horno · ventilador y resistencia inferior · Sin recipiente · Temperatura: 200 °C · Sin tiempo

Encender el horno a 200 °C, modo ventilador y resistencia inferior, antes de añadir el tomate y la carne de ñora. Con los tiempos siguientes, dispone de unos 11 minutos de precalentamiento antes de introducir la paellera.

Paso 10

Fuego grande · Paellera grande baja de 32 cm · Potencia: 5 nivel · 7 min

Incorporar a la paellera la carne de las 2 ñoras ya raspada y reservada, junto con los 330 g de tomate pera triturado con los 1,25 ml de azúcar de la preparación previa. Mantener al 5 durante 7 minutos. Las ñoras y el azúcar ya están contabilizados en la preparación. Al empezar estos 7 minutos, iniciar también el tostado de los fideos del paso siguiente, en paralelo.

Tomate pera: 330 g

Paso 11

Fuego mediano · Sartén grande de 28 cm · Potencia: 6 nivel · 5 min

Mientras el tomate y la carne de ñora se sofríen durante 7 minutos en la paellera, tostar en paralelo los 500 g de fideos finos nº 0 en la sartén de 28 cm, sin aceite, sobre el fuego mediano al 6 durante 5 minutos, removiendo de vez en cuando. Empezar el tostado al incorporar el tomate, para que los fideos estén listos cuando toque añadirlos a la paellera. Reservar. Equivalencia: 500 g corresponden a 1 litro por volumen.

Fideos finos nº 0: 500 g

Paso 12

Fuego grande · Paellera grande baja de 32 cm · Potencia: 5 nivel · 2 min

Añadir 5 ml de pimentón dulce, 1,25 ml de pimienta blanca y 1 sobre de azafrán. Mezclar y continuar al 5 durante 2 minutos.

Pimentón dulce: 5 ml

Pimienta blanca: 1,25 ml

Azafrán: 1 sobre

Paso 13

Fuego grande · Paellera grande baja de 32 cm · Potencia: 5 nivel · 1 min

Agregar los fideos previamente tostados y mezclar durante 1 minuto al 5. Los 500 g de fideos ya están contabilizados en el tostado.

Fideuà con sepia y gambas

Paso 14

Fuego grande · Paellera grande baja de 32 cm · Potencia: 9 nivel · 1 min

Verter el litro de fumet muy caliente y añadir los 300 g de gambas peladas. Subir el fuego grande al 9 y cocinar durante 1 minuto. Después, pasar directamente al horno como indica el paso siguiente. El fumet ya está contabilizado en el calentamiento previo.

Gambas peladas: 300 g

Paso 15

Horno · ventilador y resistencia inferior · Paellera grande baja de 32 cm · Temperatura: 200 °C · 10 min

Retirar la paellera del fuego y meterla en el horno precalentado, en la bandeja de abajo. Hornear 10 minutos a 200 °C con ventilador y resistencia inferior. Al terminar, sacar la paellera y apagar el horno.

Paso 16

Sin equipo · Paellera grande baja de 32 cm · Sin ajuste · Sin tiempo

Servir inmediatamente para 6 personas, acompañando con unos 200 ml de alioli o mayonesa de ajo y espolvoreando 5 g de perejil fresco picado (cantidad orientativa para toda la receta).

Fotografía de referencia: Robot8A. Fuente. Licencia CC BY-SA 4.0.

Perejil: 5 g

Alioli o mayonesa de ajo: 200 ml