FIDEUÁ TRADICIONAL

Preparación

Añadir un poco de aceite a la paellera, el pimiento verde, rojo y la cebolla cortados en brunoise, remover y reservar.A continuación sofreír las gambas, deja alguna sin pelar para la decoración del plato y reservar.Mientras, en otra cazuela abre los mejillones y las almejas u reserva. Añadir a la paella la sepia y el calamar y remover hasta que estén cocinados y retirar.Por útimo sofríe el atún cortado a tacos. Una vez tenemos todo sofrito añade a la paella tomate triturado y una cucharada de pulpa de ñora y la melsa de la sepia si la tenemos, sabrás que está listo cuando el tomate se separe de las paredes de la paellera.Añade los guisantes y los fideos sin parar de remover para que no se quemen. Pon en la paellera todos los ingredientes que hemos sofrito anteriormente.Añade una parte del caldo y una vez rompa a hervir cuenta los minutos que marque en el paquete de fideos. Dependerá del tamaño que hayáis escogido. En mi caso son 11 min.Si ves que los fideos se van quedando secos, añade caldo.Apaga el fuego y deja reposar entre 2 y 3 minutos. Servir nuestra fideuá tradicional con un poco de all oli para acompañar

INGREDIENTES

9 gambas
10 almejas
10 mejillones
1 trozo atún
1 sepia
1 calamar
puñadito de guisantes
250 gr. de fideos para fideuá
1 litro de caldo aneto para fideuá
1/2 PIMIENTO VERDE
1/2 PIMIENTO ROJO
10 CUCHARADAS DE TOMATE TRITURADO
1 CUCHARADITA DE PUL