

Fideus rossos



No son el mateix els fideus rossos que la fideuà. Son receptes semblants pels ingredients, però a la fideuà se n'hi afegeixen d'altres i el tamany dels fideus varia considerablement.

Els fideus rossos són d'aquelles receptes fàcils i ràpides de fer i que fan que un dia normal es converteixi en una festa.

Per 4 persones

Temps: 1 hora.

Ingredientes:

- – 250 gr Fideus nº0 cabellín normals o sense gluten
- – 8 Musclos
- – 12 Llangostins (3 per cap)
- – 3-4 alls
- – 1 caiena
- – Caldo de peix fosc (1litre + ò -). Si et quedés curt, afegeix un pel d'aigua.: 2 kg de peix per a sopa: pelut, crancs, galeres, espines, etc., 3 cebes, 1 tomaca, 1 cabeça d'allls, farigola, 1 fulla de llorer, oli i 4l d'aigua.

- – Sal i oli



Elaboració:

PAS 1: Caldo de peix fosc: Fem un sofregit fosc a l'olla, fent servir poc oli, amb la ceba, alls i tomaca, seguint l'ordre. Un cop fet hi afegim el peix i l'aigua freda. Es va escumant i es fa bullir una hora destapat i a foc lent. Després s'escorre i es deix a banda.

PAS 2: Enrossim els alls amb oli a la paella. També hi posem la caiena. Abans que es facin massa rossos hi afegeixes els fideus i vas remenant perquè es vagin fent rossos tots per igual. La gracia és que et quedin amb un ross fosc sense que se't cremin.

PAS 3: Treu la caiena. No val apartar-los del foc, perquè segueixen coent, així que afegeix el caldo i les bestioles. Baixem una mica el foc i com si féssim un arròs. Afegim un pols de sal. Els fideus els podem anar remenant, però quan es comenci a beure l'aigua deixa'ls que sinó la presentació ja es veu tocada.

Estaran llestos en quant els fideus s'aixequin. Si tenim el caldo fet per antel.lació, amb 30 min. està fet.

També ajuda una mica d'aire. Per això hi ha gent que els posa al final al forn, perquè la calor del forn els acaba de coure, però el que els aixeca és l'aire que circula.

Si vols pots acompanyar-lo amb allioli.



Bon Profit!