

Receta de Fideuá valenciana de marisco



[Montse Morote Ortega](#) - Bloguera cocinera, amante de la cocina de siempre: sencilla y casera.



La **fideuá de marisco** es un plato típico Valenciano, muy parecido a la paella. Es un plato muy versátil ya que podemos prepararlo con marisco, carnes, verduras, setas... ya que admite muchas variantes.

Además, es un plato muy sencillo, pero que salga bueno depende de la calidad de los ingredientes. La **receta de fideuá** depende mucho del caldo que se utilice por eso si lo preparamos en casa siempre será más bueno, aunque podemos utilizar los que ya venden preparados.

Esta vez traigo una **fideuá valenciana de marisco** sencilla y con pocos ingredientes, de langostinos y sepia, muy rica y con mucho sabor. ¡Espero que os guste! Y si es así, no olvidéis pasaros por mi blog [Cocinando con Montse](#).

4 comensales

Compartir en:



Ingredientes:

- ☐ 400 Gramos de [Fideos](#) del nº2
- ☐ 1 Unidad de [Sepia](#)
- ☐ 300 Gramos de [Langostinos](#)
- ☐ 2 Dientes de Ajos
- ☐ 300 Gramos de [Tomate](#) triturado
- ☐ 1 Cucharadita de Pimentón dulce
- ☐ 1 Chorro de Aceite de oliva
- ☐ 1 Pizca de Sal

Para el caldo de pescado:

- ☐ 1 Bolsa de Espinas de [Pescado](#)
- ☐ 2 Dientes de Ajos
- ☐ 1 Rama de Perejil
- ☐ 1 Pizca de Sal
- ☐ ½ Cáscaras de los Langostinos
- ☐ 1½ Litros de Agua

También te puede interesar: [Receta de Fideuá de pescado y mariscos](#)

Pasos a seguir para hacer esta receta:

1 Para empezar a preparar esta fideuá valenciana de marisco lo primero que hay que hacer es preparar el [caldo de pescado o fumet](#): para ello, pelamos la mitad de los langostinos quitándoles la cabeza y reservamos la carne.

Después en una cazuela ponemos un poquito de aceite, echamos un par de ajos picados y **salteamos las cáscaras de los langostinos y las cabezas.**



Compartir en:



y lo dejamos **cocer unos 20 minutos**.



3 Por otro lado **preparamos los fideos** de la [fideuá de marisco](#): en una paella ancha, ponemos un hilito de aceite, freímos los fideos en tandas pequeñas, solo que cojan un poco de color, los sacamos y reservamos. Como va a ser una receta de [fideuá con fideos finos](#) he usado los fideos del nº2.

Truco: Al freírlos, los fideos ya no se pasan y conforme se vaya secando el caldo de pescado, el fideo se pondrá de punta.

Compartir en:



- 4** Una vez están los fideos, en la misma paella, preparamos el sofrito. Ponemos un par de ajos picados y antes de que se doren **ponemos el tomate triturado**, lo dejamos cocinar 5-6 minutos.



Compartir en:



- 6 Colamos el caldo de pescado por un lado y por otro ponemos los fideos repartidos por la paella de la [fideuá de marisco](#), entonces los **cubrimos con el caldo**.



Compartir en:



- 8 Dejamos que termine de cocerse la **fideuá valenciana de marisco** hasta que quede seca y los fideos se vayan poniendo de punta.



Compartir en:



Si te ha gustado la receta de **Fideuà valenciana de marisco**, te sugerimos que entres en nuestra categoría de [Recetas de Fideua](#). También puedes visitar una selección de las mejores [recetas españolas](#) y [recetas valencianas](#).



Receta de Fideuà de mariscos fácil



Receta de Fideuà de marisco con Thermomix



Receta de Fideuà con marisco



Receta de La fideuà

Categorías relacionadas

[Canelones](#)[Ñoquis](#)[Tortellini](#)[Espaguetis](#)[Plumas](#)[Fideos](#)

Lo más visto

Compartir en:



5. Lasaña de pollo
6. Espagueti con carne molida
7. Raviolis caseros rellenos
8. Espaguetis a la crema



Receta de Fideuá de marisco al horno



Receta de Fideuá de marisco con fideos finos



Receta de Fideuá con sepia



Receta de Fideuá vegana



Receta de Fideuá vegetariana



Receta de Fideuá catalana



Receta de fideua con setas - gandia



Receta de Fideuá con sepia y verduras

Sube la foto de tu Receta de Fideuá valenciana de marisco

Sube la foto de tu plato



Escribir comentario sobre Fideuá valenciana de marisco

Nombre

Correo electrónico (no se publicará)

Compartir en:



Tu valoración: *¿Qué te ha parecido la receta?*

☐ He leído y acepto la [política de privacidad](#)

Enviar comentario

Red Link To Media recopila los datos personales solo para uso interno. En ningún caso, tus datos serán transferidos a terceros sin tu autorización.

De acuerdo con la ley del 8 de diciembre de 1992, puedes acceder a la base de datos que contiene tus datos personales y modificar esta información en cualquier momento, poniéndote en contacto con Red Link To Media SL (info@linktomedio.net)

¡Quiero ver más artículos parecidos!

[Recetas](#) > [Pasta](#) > [Fideua](#) > Receta de Fideuá valenciana de marisco

Redes sociales

Descargar la aplicación



© [recetasgratis.net](#) 2018

[Quiénes somos](#)

[Contacta con nosotros](#)

[Términos y Condiciones](#)

[Política de privacidad](#)

[Política de cookies](#)