

Ingredientes

Fideos #2: 100g

Cebolla roja: 1/2

Ajo: 2 dientes

Calamares: 6

Sal

, , , , , , , , , ,

Pimentón dulce: 1 cda

Tomate rallado: 50g

Azafrán: 10 hebras

Caldo de marisco: 300ml

Aceite

Instrucciones

- En una paella con un chorrito de aceite, marcar los calamares y retirar
- Dorar los fideos en la paella, moviendo constantemente, y retirar
- Picar la cebolla muy fina y cocinar hasta que transparente
- Añadir el ajo rallado, pimentón y azafrán y cocinar 1 min moviendo todo el rato
- Echar el tomate rallado y cocinar hasta reducir el agua
- Añadir los fideos, integrar durante 1 min, echar el caldo removiendo bien para igualar todo y rectificar de sal
- Cocinar a fuego alto 2 min, bajar el fuego a medio y cocinar hasta que los fideos absorban casi todo el caldo
- Poner los calamares encima de todo y rematar la fideuá en el horno a 220°C hasta que se dore la parte de arriba