

Fideuà melosa de zamburiña con alga dulce

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(para 4 personas)

- 4 zamburiñas
- 50 gr alga dulce
- Aceite
- Azafran en ebra
- 400 gr de fideo fino
- 4 tomates de pera
- Media cebolla tierna
- 1 ñora
- 5 almendras
- 1 ajo

Para el fumet:

- 1 kg de morralla
- Tomate
- Perejil fresco
- 1 cebolla
- 1 copa de vino blanco
- Sal
- Aceite

/ Preparación

Elaboración del fumet

- Hervir en una olla todos los ingredientes nombrados anteriormente durante 40 minutos.
- Reservar

Elaboración de la fideuà

- Hacer un sofrito con el tomate rallado, la cebolla tierna y un poco de azúcar para quitarle acidez. Reservar.
- Hacer una picada con la ñora, previamente despepitada y frita, almendras, ajo y un poco de vino blanco. Pasar por el pasapures y reservar.
- Sofreír el fideo poco a poco para que se tueste pero sin quemarse.
- Una vez tostados, añadir el sofrito de tomate, la picada, el alga picada fina, el azafrán y el fumet caliente. Consejo: por cada taza de fideo, añadir una taza de fumet.
- Esperar unos 4 minutos y cuando el caldo empiece a hervir, añadir las zamburiñas.
- Dejar a fuego lento hasta consumir casi el caldo en su totalidad.