

## FIDEOS CON LUBINA GAMBÓN Y CALAMAR

**INGREDIENTES:** para 4 personas.

- 240 gr. de fideos de cazuela
- 2 lubinas
- 4 gambones o langostinos
- 1 calamar mediano
- 1 cabeza de ajos
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 tomate maduro
- Laurel y granos de pimienta
- 1 limón y sal.
- 1 dl. aceite de oliva
- 1 dl. vino blanco
- Azafrán hebra, pimentón dulce y perejil.



### **ELABORACIÓN:**

Lo primero es limpiar la lubina y sacar los filetes, así como limpiar los gambones y el calamar, este último lo cortamos en rodajas.

Ahora marcamos un fumet de pescado con las cabezas de los gambones, y las espinas de la lubina, dos litros de agua, un ajo, unos tallos de perejil, el laurel, la pimienta en grano, un trozo de limón, un trozo de cebolla, y algo de sal. Lo dejamos hervir unos quince o veinte minutos.

Mientras, en una parte del aceite de oliva doramos unos ajos picados, una cucharada de cebolla y pimiento, dejamos sofreír, añadimos el tomate, el pimentón y el azafrán tostado y molido. Añadimos el vino blanco, dejamos reducir, añadimos el fumet. Trituramos y colamos. Reservamos muy caliente. Este será el caldo para mojar los fideos.

Aparte en una cacerola ponemos el resto del aceite, cuando esté bien caliente añadimos los fideos, damos unas vueltas hasta que se impregnen bien y comiencen a dorar, entonces mojamos con el caldo. Dejamos cocer y si es necesario añadimos más caldo hasta que los fideos estén al punto y el caldo esté cremosito.

Mientras cuecen los fideos, marcamos en plancha los filetes de lubina, los gambones y el calamar a la plancha.

Servimos en el fondo del plato los fideos, y encima el pescado plancheado y ensartado en una minibrocheta, espolvoreamos de perejil picado.